

CONVOTHERM

OES minis

easyTOUCH



DEU **Bedienungshandbuch**

Original



Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen zur Identifikation Ihres Heißluftdämpfers und zum Umgang mit diesem Handbuch.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:



EG-Konformitätserklärung gemäß Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Hersteller

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Deutschland

Zustand des Inverkehrbringens

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschine in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurde. Vom Endnutzer nachträglich angebrachte Teile und/oder nachträglich vorgenommene Eingriffe bleiben unberücksichtigt. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Geräte

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende Heißluftdämpfer:

Elektrogeräte OES	**6.06 mini**	**6.10 mini**	**10.10 mini**		
Elektrogeräte OES				**6.06 mini 2in1**	**6.10 mini 2in1**

Erklärung der Konformität mit Richtlinien

Der Hersteller erklärt, dass die oben genannten von ihm hergestellten Heißluftdämpfer der Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie, EG-Amtsblatt L 157/24 vom 9.6.2006) sowie den folgenden Richtlinien entsprechen.

Die Schutzziele der Richtlinie 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie, EG-Amtsblatt L 374/10 vom 27.12.2006) wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

Weitere erfüllte Richtlinien

Die Heißluftdämpfer erfüllen die Anforderungen der folgenden europäischen Richtlinien:

2004/108/EG, EG-Amtsblatt L 390/24 vom 31.12.2004	RoHS 2002/95/EG, EG-Amtsblatt L 37/19 vom 13.2.2003

Durchgeführte Baumusterprüfungen

Folgende Baumusterprüfungen wurden durchgeführt:

Benannte Stelle **EMV-Prüfung:**

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Deutschland
- Bericht-Nr. E33304-00-00HP / E33304-00-02HP / E33313-00-00HP / E33313-00-02HP
- Kenn-Nr. BNetzA-bs EMV-07/61-07

Benannte Stelle **Elektrische Sicherheit:**

TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Deutschland
- Bericht-Nr. 028-71343718-000
- Zertifikat-Registrier-Nr. Z1A 09 09 18434 032

Benannte Stelle **Wassertechnische Prüfung:**

SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütlistr. 44 8027 Zürich, Schweiz
- Bericht-Nr. / Zertifikat-Nr. 0606-5085

Qualitäts- und Umweltmanagement

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH wendet ein zertifiziertes Qualitätsmanagement-System nach EN ISO 9001:2008 und ein zertifiziertes Umweltmanagement-System nach EN ISO 14001:2004 an.

Benannte Stelle für das Qualitätsmanagement- und Umweltmanagement-System:
TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Deutschland

- Bericht-Nr. 70007041
- Zertifikat-Registrier-Nr. 12100/104 14754 TMS

Dokumentationsbevollmächtigter

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen gemäß Anhang II A Nr. 2 der Richtlinie 2006/42/EG ist

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Gisela Rosenkranz, Abteilung technische Redaktion, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland

Eglfing, den 29.12.2009

ppa. Lutz Riefenstein
Bereichsleiter Technik / General Manager Engineering

► Umweltschutz

Grundsatzerklärung

Die Erwartung unserer Kunden, die gesetzlichen Vorschriften und Normen, sowie der Ruf unseres Hauses bestimmen die Qualität und den Service aller Produkte.

Mit unserem Umweltmanagement sorgen wir für die Erhaltung aller umweltbezogenen Verordnungen und Gesetze und verpflichten uns darüber hinaus zu einer kontinuierlichen Verbesserung der Umweltleistungen.

Damit bei uns die Herstellung hochwertiger Produkte gewährleistet ist und bleibt, sowie unsere Umweltziele sichergestellt sind, haben wir ein Qualitäts- und Umweltmanagement-System entwickelt.

Dieses System entspricht den Forderungen der ISO 9001:2008 und ISO 14001:2004.

Verfahren für den Umweltschutz

Folgende Verfahren werden beachtet:

- Verwendung von rückstandsfrei kompostierbaren Füllmaterialien
- Verwendung RoHS konformer Produkte
- Mehrfachverwendung der Versandkartonagen
- Empfehlung und Verwendung von biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln
- Recycling von Elektronikschrott
- Umweltgerechte Entsorgung der Altgeräte über den Hersteller

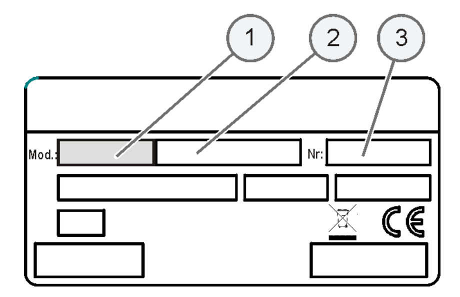
Bekennen Sie sich mit uns für den Umweltschutz.



Identifikation Ihres Heißluftdämpfers

Lage und Aufbau des Typenschilds

Anhand des Typenschilds können Sie Ihren Heißluftdämpfer identifizieren. Das Typenschild befindet sich an der linken Seite des Heißluftdämpfers. Das Typenschild ist bei Elektrogeräten folgendermaßen aufgebaut:



Die nachfolgende Tabelle beschreibt die zu beachtenden Positionen des Typenschilds:

Positionsnummer	Bedeutung
1	Handelsbezeichnung
2	Artikelnummer
3	Seriennummer

Zusammensetzung der Handelsbezeichnung

Entscheidend für die Identifikation Ihres Geräts ist die Zusammensetzung der Handelsbezeichnung (1) beim Typenschild:

Bestandteile der Handelsbezeichnung	Bedeutung
Buchstaben	
1. Stelle	O = Öko (immer)
2. Stelle	E = Elektrogerät
3. Stelle	S = Gerät mit Einspritzung
Ziffern	
xx.yy	Gerätegröße
Buchstaben	
mini	Tischgerät
mini 2in1*	Standgerät

*In dieser Dokumentation teilweise xx.yy 2in1 genannt.

Identifikation über Display

Sollte ein Typenschild nicht mehr lesbar oder verschwunden sein, können Sie die Gerätedaten über das Display des Heißluftdämpfers auslesen.

Die Tischgeräte

Identifizieren Sie Ihr Tischgerät anhand der Handelsbezeichnung des Typenschilds und der folgenden Tabelle:

Modell	Anzahl Einschübe				Optionale Einschübe	
	Kapazität 65 mm GN*		Kapazität ≤ 40 mm GN*		Anzahl Teller	
	2/3 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN	Ø 26 cm	Ø 28 cm
OES 6.06 mini	4	-	6	-	4	4
OES 6.10 mini	-	4	-	6	8	4
OES 10.10 mini	-	6	-	10	12	6

* Behälter mit Normabmessung. Nur GN-Behälter, GN-Roste und GN-Bleche mit Normabmessung verwenden.

Die Standgeräte

Identifizieren Sie Ihr Standgerät anhand der Handelsbezeichnung des Typenschilds und der folgenden Tabelle:

Modell	Anzahl Einschübe				Optionale Einschübe	
	Kapazität 65 mm GN*		Kapazität ≤ 40 mm GN*		Anzahl Teller	
	2/3 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN	Ø 26 cm	Ø 28 cm
OES 6.06 mini 2in1	8	-	12	-	8	8
OES 6.10 mini 2in1	-	8	-	12	16	8

* Behälter mit Normabmessung. Nur GN-Behälter, GN-Roste und GN-Bleche mit Normabmessung verwenden.



Über dieses Bedienungshandbuch

Zweck

Dieses Bedienungshandbuch liefert Antworten auf folgende Fragen:
- Welche Lebensmittel kann ich mit dem Heißluftdämpfer garen?
- Welche besonderen Gararten bietet der Heißluftdämpfer?
- Wie setze ich bestimmte Gararten mit dem Heißluftdämpfer um?

Dieses Bedienungshandbuch will zu den folgenden Tätigkeiten befähigen:
- Garprogrammdaten eingeben
- Mit dem Kochbuch arbeiten
- Settings vornehmen
- Heißluftdämpfer beschicken
- Gargut entnehmen
- Heißluftdämpfer reinigen
- Heißluftdämpfer umrüsten

Zielgruppen

Dieses Bedienungshandbuch richtet sich an folgende Zielgruppen:

Name der Zielgruppe	Qualifikation	Tätigkeiten	Vor dem Arbeiten zu lesende Kapitel
Koch	▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen und Hygienegesetze und Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers	▪ Garprogrammdaten eingeben ▪ Rezepte im Kochbuch editieren ▪ Settings verwalten ▪ Beschicken des Heißluftdämpfers ▪ Starten des Garprogramms ▪ Entnahme des Garguts	▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Der Aufbau der Touchscreen Seiten ▪ So arbeiten Sie mit dem Touchscreen! ▪ Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers ▪ Die Anwendung der Garprogramme
Bediener	▪ Ist angelernt ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers	▪ Beschicken des Heißluftdämpfers ▪ Starten des Garprogramms ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umrüsten des Heißluftdämpfers ▪ kleinere Wartungsarbeiten	▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Der Aufbau der Touchscreen Seiten ▪ So arbeiten Sie mit dem Touchscreen! ▪ Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers ▪ Die Anwendung der Garprogramme ▪ Reinigung und Wartung ▪ So machen Sie es richtig!

Aufbau der Kunden-Dokumentation

Die Kunden-Dokumentation des Heißluftdämpfers setzt sich zusammen aus:
- Installationshandbuch
- Bedienungshandbuch (dieses Handbuch)
- Bedienungsanleitung für easySystem-Modus
- In die Software integrierte Hilfe (Auszug aus dem Bedienungshandbuch)

Aufbau des Bedienungshandbuchs

Die folgende Tabelle beschreibt den Inhalt, den Zweck und die Zielgruppen der Kapitel dieses Handbuchs:

Kapitel/Abschnitt	Zweck	Zielgruppe
Allgemeines	▪ Unterstützt Sie bei der Identifikation Ihres Heißluftdämpfers ▪ Erklärt den Umgang mit diesem Bedienungshandbuch	Koch Bediener
Aufbau und Funktion	▪ Beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung des Heißluftdämpfers ▪ Erklärt die Funktionen des Heißluftdämpfers und beschreibt die Lage seiner Bauteile ▪ Fasst die technischen Daten zusammen	Koch Bediener
Zu Ihrer Sicherheit	▪ Beschreibt alle Gefahren, die von dem Heißluftdämpfer ausgehen und die geeigneten Gegenmaßnahmen **Sie sollten besonders dieses Kapitel genau lesen!**	Koch Bediener
Der Aufbau der Touchscreen Seiten	▪ Beschreibt die Bedienoberfläche	Koch Bediener
So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!	▪ Enthält die Anleitungen für die grundlegende Bedienung des Heißluftdämpfers mit dem Touchscreen	Koch Bediener
Arbeiten mit dem mini 2in1	▪ Beschreibt die Besonderheiten in der Bedienung des mini 2in1 Heißluftdämpfers ▪ Beschreibt die mini 2in1 Bedienoberfläche	Koch Bediener
Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers	▪ Beschreibt die Garprogramme	Koch Bediener
Die Anwendung der Garprogramme	▪ Beschreibt die Anwendung der Garprogramme in Beispielen	Koch Bediener
Reinigung und Wartung	▪ Enthält den Reinigungsplan ▪ Enthält den Wartungsplan, soweit für den Bediener relevant ▪ Enthält die Anleitungen für die Reinigung	Bediener
So machen Sie es richtig!	▪ Enthält die Anleitungen für Arbeitsschritte, die im Umgang mit dem Heißluftdämpfer immer wieder gebraucht werden	Bediener

Darstellung der Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise sind nach folgenden Gefahrstufen kategorisiert:

Gefahrstufe	Folgen	Wahrscheinlichkeit
⚠GEFAHR	Tod/ schwere Verletzung (irreversibel)	Steht unmittelbar bevor
⚠WARNUNG	Tod/ schwere Verletzung (irreversibel)	Möglicherweise
⚠VORSICHT	Leichte Verletzung (reversibel)	Möglicherweise
Achtung	Sachschäden	Möglicherweise

2 Aufbau und Funktion

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel beschreiben wir die bestimmungsgemäße Verwendung des Heißluftdämpfers und erklären seine Funktionen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:



Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Heißluftdämpfer darf nur entsprechend der nachfolgend beschriebenen Verwendung betrieben werden:

- Der Heißluftdämpfer ist ausschließlich dafür konzipiert und gebaut, verschiedene Lebensmittel zu garen. Hierzu werden Dampf, Heißluft und Heißdampf (drucklos überhitzter Dampf) eingesetzt.
- Der Heißluftdämpfer ist ausschließlich für den professionellen, gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer ist zu beachten.

Der Heißluftdämpfer gilt zudem nur als bestimmungsgemäß verwendet, wenn außerdem folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Zur Vermeidung von Unfällen und Beschädigungen am Heißluftdämpfer muss der Betreiber das Personal regelmäßig unterweisen.
- Die Herstellervorschriften für den Betrieb und die Wartung des Heißluftdämpfers müssen eingehalten werden.

Verwendungseinschränkungen

Folgende Verwendungseinschränkungen sind zu beachten:

- Der Heißluftdämpfer darf nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur bei Umgebungstemperaturen zwischen +4°C und +35°C betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur von eingewiesenen Mitarbeitern betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf im Freien nicht ohne geeignetem Regen und Windschutz betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur bis zum jeweils maximal zulässigen Beladungsgewicht beladen werden.
  Maximal zulässige Beladungsgewichte der einzelnen Modelle siehe *Technische Daten* auf Seite 16.
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden und funktionsfähig sind.
- Im Heißluftdämpfer darf kein trockenes Pulver oder Granulat erhitzt werden.
- Im Heißluftdämpfer dürfen keine leicht entflammbaren Gegenstände mit Flammpunkt unter 270 °C erhitzt werden. Darunter fallen z. B. leicht entzündliche Öle, Fette, Tücher (Torchons).
- Im Heißluftdämpfer dürfen keine Lebensmittel in verschlossenen Dosen bzw. Konserven erhitzt werden.

Anforderungen an das Personal

Folgende Anforderungen an das Personal sind zu beachten:

- Der Heißluftdämpfer darf nur durch unterwiesenes Personal betrieben werden.
- Das Personal muss die Risiken und Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Heißluftdämpfers

Folgende Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Heißluftdämpfers sind zu beachten:

- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen korrekt funktionieren.
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Geräte-Abdeckungen bzw. Verkleidungsteile korrekt angebracht sind.

Anforderungen an die Umgebung des Heißluftdämpfers

Folgende Anforderungen an die Umgebung des Heißluftdämpfers sind zu beachten:
- Der Heißluftdämpfer darf nicht betrieben werden, wenn er sich in der Nähe von brennbaren Materialien, Gasen oder Flüssigkeiten befindet.
- Der Heißluftdämpfer darf nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf im Freien nur mit Regen- und Windschutz betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer muss rutsch- und kippsicher aufgestellt werden.
- Der Küchenboden ist zur Reduzierung des Unfallrisikos trocken zu halten.
- Das Gerät darf nicht direkt unter einem Brandmelder oder einer Sprinkleranlage aufgestellt werden.
- Der Heißluftdämpfer darf während dem Garen nicht in einem Lastkraftwagen transportiert werden.

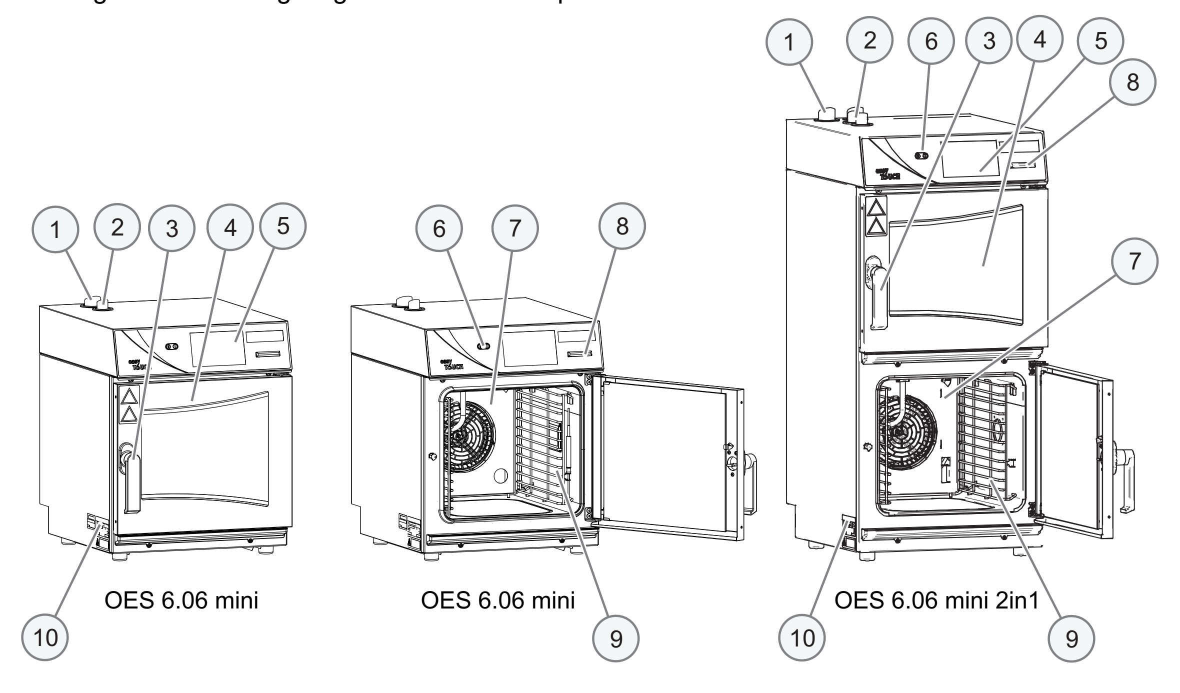
Bedingungen bei der Reinigung

Folgende Bedingungen sind bei der Reinigung zu beachten:
- Es dürfen nur Original Reinigungsmittel verwendet werden.
- Zur Reinigung darf kein Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl verwendet werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nicht mit Säuren behandelt oder Säuredämpfen ausgesetzt werden.

► Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers

Aufbau des Heißluftdämpfers

Die folgende Abbildung zeigt den Heißluftdämpfer:



Teile der Heißluftdämpfer und deren Funktion

Die Teile des Heißluftdämpfers haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung Darstellung	Funktion
1	Belüftungsstutzen	Saugt Umgebungsluft zur Entfeuchtung des Garraums an
2	Abluftstutzen	Lässt Wrasen entweichen
3	Türgriff ("Hygienic Handle")	Hat in Abhängigkeit von der Stellung folgende Funktionen: ▪ Senkrecht nach unten: Heißluftdämpfer geschlossen ▪ Rechts ausgelenkt: Heißluftdämpfer offen oder Anlüftstellung (Option) Hat folgende weitere Funktion: ▪ Antibakteriell mit Silberionen
4	Gerätetür	Verschließt den Garraum
5	Touchscreen	Zentrale Bedienung des Heißluftdämpfers ▪ Bedienung durch Berührung von Bildsymbolen auf Bedienfeldseiten ▪ Statusanzeigen
6		Schaltet den Heißluftdämpfer ein und aus
7	Garraum	Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf
8	USB-Abdeckung	Deckt den USB-Anschluss des Geräts ab
9	Einhängegestell	Dient der Aufnahme von GN-Behältern oder Backblechen
10	Typenschild	Dient der Identifikation des Heißluftdämpfers

Grundsätzliche Funktionsweise

In Ihrem Heißluftdämpfer können Sie verschiedene Lebensmittel garen. Hierzu kann der Heißluftdämpfer in folgenden Grundgarprogrammen arbeiten:

- Dampf
- Heißluft
- Heißdampf (drucklos überhitzter Dampf).

Mit diesen Grundgarprogrammen können Sie Lebensmittel auf nahezu alle möglichen Arten garen. Sie können die Grundgarprogramme in folgende Garverfahren umsetzen:

- Dämpfen
- Blanchieren
- Pochieren
- Dünsten
- Kochen
- Braten
- Schmoren
- Backen
- Überbacken
- Grillen
- Gratinieren
- Regenerieren
- Niedertemperaturgaren
- Lebensmittel auftauen
- Sous-Vide-Garen
- ∆T-Garen
- Cook & Hold
- Nachtgaren

Grundsätzliches Arbeiten mit Ihrem Heißluftdämpfer

Im Prinzip arbeiten Sie folgendermaßen mit dem Heißluftdämpfer:

- Sie bringen die Lebensmittel in Behältern oder auf Rosten in Ihren Heißluftdämpfer ein.
- Sie bestimmen das Garprogramm, die Garzeit oder Kerntemperatur und starten ihn.
- Nach Ablauf des Garprogramms entnehmen Sie die Lebensmittel im gewünschten Zustand.

Technische Daten

Maße und Gewichte

Die folgende Tabelle zeigt die Maße und Gewichte:

OES mini		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Tischgeräte			Standgeräte	
Breite						
mit Verpackung	[mm]	580	580	580	580	580
ohne Verpackung	[mm]	515	515	515	515	515
Tiefe						
mit Verpackung	[mm]	740	910	910	910	935
ohne Verpackung	[mm]	599	777	777	624	802
Höhe						
mit Verpackung	[mm]	830	830	1065	1305	1305
ohne Verpackung (Standardsteuerung)	[mm]	627	627	857	-	-
ohne Verpackung (easyTOUCH-Steuerung)	[mm]	647	647	877	1122	1122
Höhe mit CONVOClean *system*						
mit Verpackung	[mm]	970	970	1205	1305	1305
ohne Verpackung (Standardsteuerung)	[mm]	742	742	972	-	-
ohne Verpackung (easyTOUCH-Steuerung)	[mm]	762	762	992	1122	1122
Gewicht						
mit Verpackung	[kg]	57	67	82	102	115
ohne Verpackung	[kg]	45	54	69	86	99
Gewicht mit CONVOClean *system*						
mit Verpackung	[kg]	68	82	97	107	120
ohne Verpackung	[kg]	56	69	84	91	105
Sicherheitsabstände						
Hinten	[mm]	50	50	50	50	50
Rechts	[mm]	50	50	50	50	50
Links	[mm]	50	50	50	50	50
Oben*	[mm]	500	500	500	500	500

* für Ventilation

Maximal zulässiges Beladungsgewicht

Die folgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer. Diese Werte gelten unter der Bedingung, dass pro Einschub maximal 5 kg beladen werden:

Maximal zulässiges Beladungsgewicht		OES 6.06 mini	OES 6.10 mini	OES 10.10 mini	OES 6.06 mini 2in1	OES 6.06 mini 2in1
pro Heißluftdämpfer	[kg]	13	20	30	26 (je Garraum 13 kg)	40 (je Garraum 20 kg)
pro Einschub	[kg]	5	5	5	5	5

Elektrische Anschlusswerte

Die folgende Tabelle zeigt die elektrischen Anschlusswerte:

OES		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Tischgeräte			Standgeräte	
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)						
Bemessungsaufnahme	[kW]	5,7	7,1	10,5	11,4	14,1
Leistung Heißluft	[kW]	5,4	6,8	10,2	2 x 5,4	2 x 6,8
Leistung Motor	[kW]	0,25	0,25	0,25	2 x 0,27	2 x 0,27
Bemessungsstrom	[A]	11,8	14,8	15,7	17,8	22,0
Absicherung	[A]	16	16	20	20	25
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
Wärmeabgabe						
latente	[kJ/h]	1000	1330	1850	2000	3700
sensible	[kJ/h]	1100	1450	2030	1800	2370
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)						
Bemessungsaufnahme	[kW]	5,7	7,1	-	-	-
Leistung Heißluft	[kW]	5,4	6,8	-	-	-
Leistung Motor	[kW]	0,25	0,25	-	-	-
Bemessungsstrom	[A]	23,5	28,5	-	-	-
Absicherung	[A]	25	35	-	-	-
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm^2]	4G4	4G4	-	-	-
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)						
Bemessungsaufnahme	[kW]	5,7	7,1	10,5	11,4	14,1
Leistung Heißluft	[kW]	5,4	6,8	10,2	10,8	13,6-
Leistung Motor	[kW]	0,25	0,25	0,25	0,5	0,5
Bemessungsstrom	[A]	27,0	21,1	31,0	34,1	42,1
Absicherung	[A]	32	25	35	50	50
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm^2]	4G4	4G4	4G4	4G6	4G6-

OES		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Tischgeräte			**Standgeräte**	
1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE)						
Bemessungsaufnahme	[kW]	3,0	-	-	-	-
Leistung Heißluft	[kW]	2,7	-	-	-	-
Leistung Motor	[kW]	0,25	-	-	-	-
Bemessungsstrom	[A]	13,1	-	-	-	-
Absicherung	[A]	16	-	-	-	-
empfohlener Leitungsquer-schnitt*	[mm^2]	3G2,5	-	-	-	-

*empfohlener Leitungsquerschnitt frei in Luft verlegt bei max. 5 m Länge.

Gerätevorschriften

Die folgende Tabelle zeigt die Gerätevorschriften:

OES mini		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Tischgeräte			Standgeräte	
Schutzart		IPX4				
Prüfzeichen*		TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW				
Geräuschemission						
gemessen	[dBA]	$\leq$ 60				

*Prüfzeichen sind am Gerät nur entsprechend der länderspezifischen Vorschriften angebracht.

Wasseranschluss

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für den Wasseranschluss:

OES mini		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Tischgeräte			**Standgeräte**	
Wasserzufuhr (nur kalt)						
Absperrventil		mit Rückflussverhinderer (Typ EA) und Schmutzsieb				
Wasserzulauf						
ohne CONVOClean *system*		1 x G 3/4", Festanschluss empfohlen			2 x G 3/4", Festanschluss empfohlen	
mit CONVOClean *system*		1 x G 3/4", Festanschluss empfohlen			3 x G 3/4", Festanschluss empfohlen	
Fließdruck						
ohne CONVOClean *system*	[kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)				
mit CONVOClean *system*	[kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)				
Wasserablauf*						
Typ	DN	40	40	40	50	50

* Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon

Wasserqualität

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für die Wasserqualität:

OES mini		Tischgeräte	Standgeräte	
		Einspritzung, Kondensator, Reinigung	**Einspritzung, Reinigung**	**Kondensator**
Trinkwasserqualität (ggf. Wasseraufbereiter installieren)				
Gesamthärte (deutsche Härte)	[°dH]	4 - 7	4 - 7	4 - 20
(französische Härte)	[TH]	7 - 13	7 - 13	7 - 27
(englische Härte)	[°e]	5 - 9	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatur (T)	[°C]	max. 40	max. 40	max. 40
Leitwert	[µS/cm]	min. 20	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/]l	max. 100	max. 100	max. 100
SO_4^{2-}	[mg/l]	max. 150	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1	max. 0,1

3 Zu Ihrer Sicherheit

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel vermitteln wir Ihnen alle Kenntnisse, die Sie benötigen, um sicher mit dem Heißluftdämpfer umgehen zu können, ohne sich und andere in Gefahr zu bringen.

Lesen Sie besonders dieses Kapitel genau durch!

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Sinn dieser Vorschriften

Diese Vorschriften sollen sicherstellen, dass sich alle Personen, die mit dem Heißluftdämpfer umgehen, gründlich über Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen informieren und die in der Betriebsanleitung und auf dem Heißluftdämpfer befindlichen Sicherheitshinweise beachten. Wenn Sie diese Vorschriften nicht befolgen, riskieren Sie Verletzungen bis hin zum Tod und Sachschäden.

Umgang mit den Handbüchern der Kundendokumentation

Befolgen Sie folgende Vorschriften:
- Lesen Sie das Kapitel "Zu Ihrer Sicherheit" und die Ihre Tätigkeit betreffenden Kapitel vollständig.
- Halten Sie die Handbücher der Kunden-Dokumentation Betriebsanleitung jederzeit zum Nachschlagen bereit.
- Geben Sie die Handbücher der Kunden-Dokumentation bei Weitergabe des Heißluftdämpfers weiter.

Umgang mit dem Heißluftdämpfer

Befolgen Sie folgende Vorschriften:
- Nur Personen, die den in dieser Betriebsanleitung festgelegten Anforderungen entsprechen, dürfen mit dem Heißluftdämpfer umgehen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Setzen Sie den Heißluftdämpfer nur für die beschriebene Verwendung ein. Setzen Sie den Heißluftdämpfer auf keinen Fall für andere, möglicherweise naheliegende Zwecke ein.
- Treffen Sie alle Sicherheitsmaßnahmen, die in dieser Betriebsanleitung und auf dem Heißluftdämpfer angegeben sind. Verwenden Sie insbesondere die vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung.
- Halten Sie sich nur an den angegebenen Arbeitsplätzen auf.
- Führen Sie am Heißluftdämpfer keine Veränderungen durch, z.B. Abbau von Teilen oder Anbau von nicht zugelassenen Teilen. Insbesondere dürfen Sie keine Sicherheitseinrichtungen außer Kraft setzen.

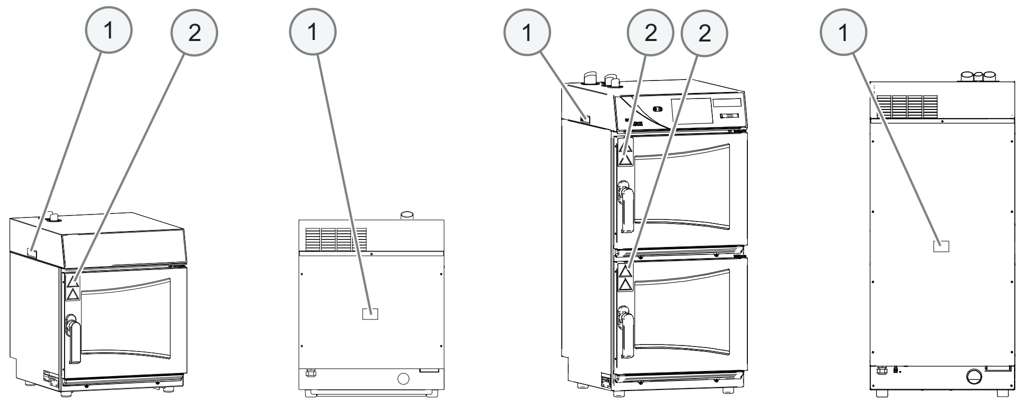
Hier geht's weiter

Verwandte Themen

Warnhinweise am Heißluftdämpfer

Wo sind die Gefahrenhinweise angebracht?

Die Gefahrenhinweise befinden sich an den folgenden Stellen am Heißluftdämpfer:



OES 6.06 mini   OES 6.06 mini 2in1

Warnhinweise an der Gerätetür

Folgende Warnhinweise sind an der Gerätetür oberhalb des Türgriffs (2) angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	Warnung vor heißen Flüssigkeiten Es besteht Verbrühungsgefahr durch Verschütten von flüssigem Gargut, wenn obere Einschubebenen mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut bestückt werden. Einschubebenen, die oberhalb der durch diesen Warnhinweis markierten Höhe (1,60 m) liegen, sind nicht von jedem Bediener einsehbar und dürfen daher nicht für flüssiges oder sich verflüssigendes Gargut verwendet werden.
	Warnung vor heißem Dampf und Wrasen Es besteht Verbrühungsgefahr durch entweichenden heißen Dampf und Wrasen beim Öffnen der Gerätetür.
	Warnung vor einspritzendem, ätzenden Reinigungsmittel Es besteht Gefahr der Hautverätzung durch Kontakt mit einspritzendem Reinigungsmittel, wenn die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung geöffnet wird.

Warnhinweise an der seitlichen Abdeckung und der Rückwand des Heißluftdämpfers

Folgende Warnhinweise sind an der seitlichen Abdeckung und der Rückwand (1) des Heißluftdämpfers angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	Warnung vor Stromschlag Es besteht Gefahr des Stromschlags durch stromführende Teile, wenn die Geräteabdeckung geöffnet wird.

► Gefahren im Überblick

Generelle Regeln für den Umgang mit Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

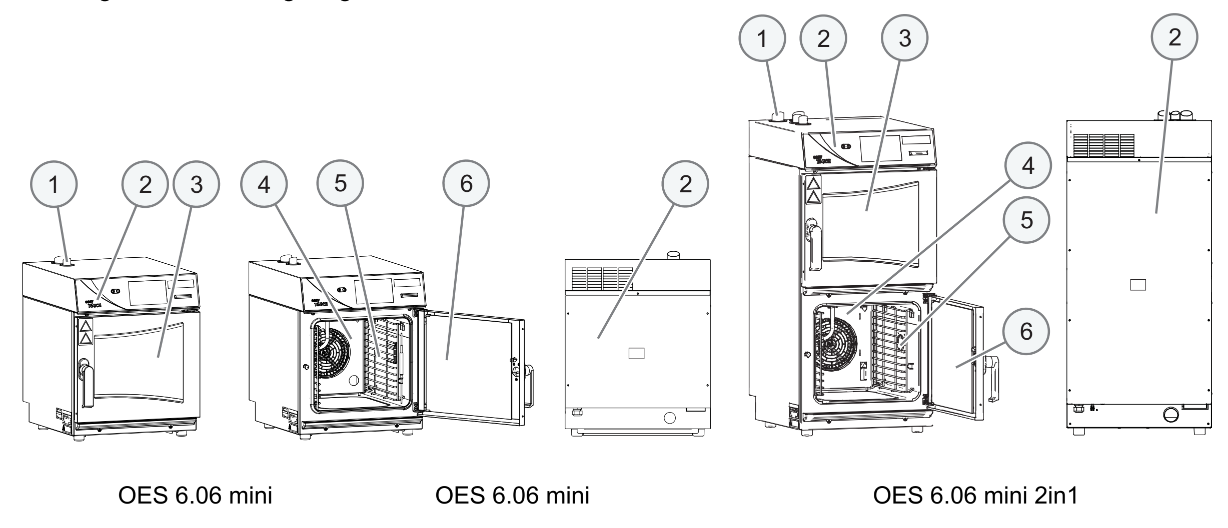
Der Heißluftdämpfer ist so konstruiert, dass der Benutzer vor allen konstruktiv sinnvoll vermeidbaren Gefahren geschützt ist.

Bedingt durch den Zweck des Heißluftdämpfers bestehen jedoch Restgefahren, zu deren Vermeidung Sie Vorsichtsmaßnahmen ergreifen müssen. Vor einigen dieser Gefahren kann Sie bis zu einem gewissen Grad eine Sicherheitsvorrichtung schützen, Sie müssen allerdings darauf achten, dass diese Sicherheitsvorrichtungen an Ihrem Platz sind und funktionieren.

Im Folgenden erfahren Sie, welcher Art diese Restgefahren sind und welche Wirkung sie haben.

Gefahrenstellen

Die folgende Abbildung zeigt die Gefahrenstellen:



OES 6.06 mini   OES 6.06 mini   OES 6.06 mini 2in1

Hitzeentwicklung

Der Heißluftdämpfer wird im Garraum (5) und an der Innenseite (6) der Gerätetür heiß. Dies verursacht:

- Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Heißluftdämpfers
- Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen außen und innen im Heißluftdämpfer, innen zusätzlich an heißen Geräteteilen und Gargutbehältern

Heißer Dampf / Wrasen

Der Heißluftdämpfer erzeugt heißen Dampf bzw. Wrasen, die beim Öffnen der Tür entweichen muss und durch den Abluftstutzen oben am Heißluftdämpfer abgeführt wird. Dies verursacht:

- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf beim Öffnen der Gerätetür (3). Durch die Gerätetür sind Sie vor dem heißen Dampf geschützt, wenn Sie darauf achten, dass die Gerätetür intakt ist.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, wenn mit Wasserstrahl in heißes Fett gespritzt wird (5).
- Verbrühungsgefahr durch hohe Temperaturen am Abluftstutzen (1)

Heiße Flüssigkeiten

Im Heißluftdämpfer werden Lebensmittel gegart. Diese Lebensmittel können auch flüssig sein oder sich während des Garens verflüssigen. Dies verursacht:

- Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten, die bei unsachgemäßer Handhabung verschüttet werden können

Stromführende Teile

Der Heißluftdämpfer enthält stromführende Teile. Das bedeutet:

- Gefahr durch stromführende Teile, wenn sich die Abdeckung des Elektroraums (2) nicht an ihrem Platz befindet.

Lüfterrad

Der Heißluftdämpfer enthält ein Lüfterrad. Dies verursacht:

- Gefahr von Handverletzungen durch das Lüfterrad im Garraum hinter dem Ansaugblech (4), wenn das Ansaugblech nicht ordnungsgemäß an seinem Platz montiert ist.

Reinigungsmittel

Der Heißluftdämpfer muss mit speziellen Reinigern gereinigt werden. Dies verursacht:

- Gefahr durch Reinigungsmittel mit teilweise ätzender Wirkung.

Vorzeitige Beschickung des Garraums

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden. Dies verursacht:

- Gefahr für Ihre Gäste durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Gefahr von Quetschungen der Hände

Bei verschiedenen Tätigkeiten, wie Schließen/Öffnen der Gerätetür oder Reinigen der Gerätetür, besteht die Gefahr, dass Sie sich die Hand quetschen und scheren.



Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

Betrieb des Heißluftdämpfers

Beachten Sie beim Betrieb des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Heißluftdämpfers	Wenn brennbare Materialien, Gase oder Flüssigkeiten neben dem Heißluftdämpfer gelagert werden.	Keine brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten neben dem Heißluftdämpfer lagern	keine
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen	Gerätetür außen	Oberflächen nicht länger berühren	keine
	▪ Im gesamten Innenraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden, wie ▪ Gestelle ▪ Ansaugblech ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Roste etc. ▪ An der Gerätetür innen	Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen	keine
Verbrühungsgefahr durch Wasserstrahl	Wenn sich im Garraum ein Behälter mit flüssigem Fett befindet, in den mit einem Wasserstrahl gespritzt wird	Nicht in flüssiges Fett spritzen	keine
Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit	▪ im Innenraum ▪ außerhalb des Heißluftdämpfers	▪ Behälter mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nur in einsehbare Einschubebenen beschicken und waagrecht entnehmen ▪ Schutzhandschuhe tragen	keine
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf	Vor dem Heißluftdämpfer	Sicherheitseinrichtung prüfen	Gerätetür
	Vor der Gerätetür	▪ Sicherheitseinrichtung benutzen ▪ Sicherheitseinrichtung prüfen ▪ Kopf nicht in Garraum strecken	Türraststellung
Verbrennungsgefahr durch heiße Abluft	Abluft oben am Heißluftdämpfer	Nicht in die Nähe kommen	keine
Gefahr durch stromführende Teile	Unter der Abdeckung	Sicherheitseinrichtung prüfen	Abdeckung
Gefahr von Handverletzungen durch Lüfterrad	Im Garraum	Sicherheitseinrichtung prüfen	▪ Ansaugblech ▪ elektrische Sicherung der Gerätetür
Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmittel	Bei Unterbrechung der Kühlkette der Lebensmittel durch vorzeitige Beschickung des Garraums	Aufrechterhaltung der Kühlkette beachten: ▪ Gargut im Heißluftdämpfer nicht zwischenlagern ▪ Niedertemperaturgaren (< 65 °C) nur durch Fachpersonal durchführen lassen	keine
Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen	▪ Beim Schließen der Gerätetür	Bei diesen Tätigkeiten Vorsicht walten lassen	keine

Reinigung

Beachten Sie bei der Reinigung des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen	Im gesamten Innenraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden, wie ▪ Gestelle ▪ Ansaugblech ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Roste, Gestelle etc.	Vor der Reinigung warten, bis der Innenraum unter 60 °C abgekühlt ist	keine
Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen	▪ Beim Reinigen der Gerätetür ▪ Beim Reinigen der Geräteinnentür	Bei diesen Tätigkeiten Vorsicht walten lassen	keine
Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel	Nur bei Standgeräten ("2in1") bei gleichzeitigem Garen im einen und Reinigen im anderen Garraum	Nicht gleichzeitig Garen und Reinigen	Sperre von gleichzeitigem Garen und Reinigen
Gefahr durch Reinigungsmittel	Bei vollautomatischer Reinigung: ▪ Vor der Gerätetür	Sicherheitseinrichtung prüfen	▪ Zwangsspülung ▪ Sprüh-Stopp
	Bei allen Reinigungsarbeiten	▪ Sprühnebel nicht einatmen ▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen	keine
	Beim Umgang mit den Reinigungskanistern	Persönliche Schutzausrüstung tragen	keine
	Wenn aggressive Reinigungsmittel verwendet werden	Nur Original Reinigungsmittel verwenden	keine

Wartung

Beachten Sie bei der Wartung des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Gefahr durch stromführende Teile	▪ Unter der Abdeckung ▪ Unter der Bedienblende	▪ Arbeiten an der Elektrik nur durch autorisierten Kundendienst ▪ Fachmännisches Vorgehen ▪ Spannungsfreischalten vor Abnehmen der Abdeckung	Abdeckung
Gefahr von Handverletzungen durch Lüfterrad	Im Anschlussraum	▪ Spannungsfreischalten vor Abnehmen der Abdeckung	Abdeckung

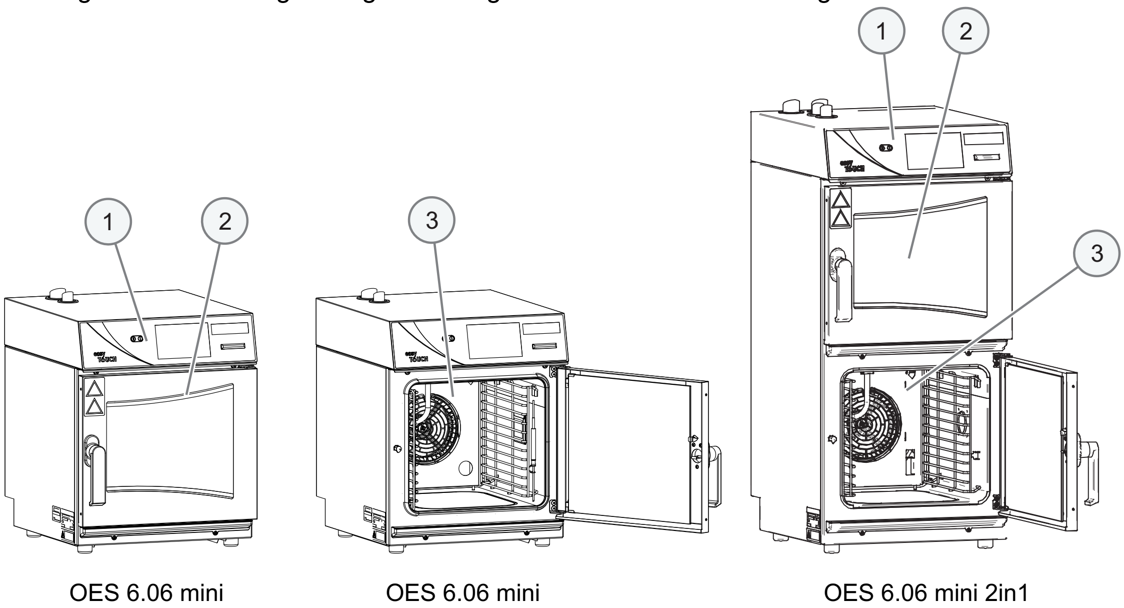
Sicherheitseinrichtungen

Bedeutung

Der Heißluftdämpfer verfügt über eine Reihe von Sicherheitseinrichtungen, die den Benutzer vor Gefahren schützen. Alle Sicherheitseinrichtungen müssen bei Betrieb des Heißluftdämpfers unbedingt vorhanden und funktionsfähig sein.

Lage

Die folgenden Abbildungen zeigen die Lage der Sicherheitseinrichtungen:



OES 6.06 mini OES 6.06 mini OES 6.06 mini 2in1

Funktionen

Die folgende Tabelle benennt alle Sicherheitseinrichtungen am Heißluftdämpfer, beschreibt ihre Funktionen und deren Prüfung:

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckungen, nur mit Werkzeug abnehmbar	Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile	Prüfen, ob Abdeckungen am Platz
2	Gerätetür	Schützt den Außenraum vor heißem Dampf	Regelmäßig auf Kratzer, Sprünge, Kerben etc. prüfen und bei Auftreten austauschen
3	Ansaugblech im Garraum, nur mit Werkzeug ausbaubar	Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad und sorgt für gute Wärmeverteilung	Ansaugblech ausbauen und einbauen
4 **(ohne Bild)**	Türmagnetschalter: Elektrischer Türsensor der Gerätetür	Schaltet beim Öffnen der Gerätetür das Lüfterrad und die Heizung ab	Bei niedriger Temperatur Türmagnetschalter prüfen: **Vorgehen:** ▪ Gerätetür ganz öffnen ▪ Start drücken **Resultat:** Motor darf nicht anlaufen
5 **(ohne Bild)**	Zwangsspülung nach Stromausfall, falls Reiniger im Heißluftdämpfer war	Startet die vollautomatische Reinigung nach Stromausfall erneut in definiertem Zustand	Diese Prüfung ist eine Softwarefunktion. Eine Prüfung durch den Bediener ist nicht erforderlich.

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
6 **(ohne Bild)**	Sprühstopp	Stoppt beim Öffnen der Gerätetür die Reinigereinspritzung der vollautomatischen Reinigung Fordert zum Schließen der Gerätetür auf	Funktionsfähigkeit des Türmagnetschalters wird softwareseitig bei jedem Reinigungsprogrammstart abgefragt
7 **(ohne Bild)**	Nur bei Standgeräten ("2in1"): Sperre von gleichzeitigem Garen und Reinigen	Verhindert, dass gleichzeitig im einen Garraum gegart und im anderen gereinigt wird.	Diese Prüfung ist eine Softwarefunktion. Eine Prüfung durch den Bediener ist nicht erforderlich.

Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze

Anforderungen an das Personal

Die mit dem Heißluftdämpfer umgehenden Personen müssen folgende Anforderungen erfüllen:

Personal Qualifikation	Tätigkeiten	Erforderliche persönliche Schutzausrüstung	Vor dem Arbeiten zu lesende Kapitel
Koch ▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen und Hygienegesetze und Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers	**Koch** ▪ Garprogrammdaten eingeben ▪ Rezepte im Kochbuch editieren ▪ Settings verwalten	keine	▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Der Aufbau des Touchscreen Seiten ▪ So arbeiten Sie mit dem Touchscreen! ▪ Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers ▪ Die Anwendung der Garprogramme
Bediener ▪ Ist angelernt ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers	**Bediener** ▪ Beschicken / Entnehmen des Garguts ▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umrüsten des Heißluftdämpfers	Vorgeschrieben gemäß *Persönliche Schutzausrüstung* auf Seite 29	▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ In Kapitel "So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!" die Anleitung "Ein- und Ausschalten des Heißluftdämpfers" ▪ Reinigung und Wartung ▪ So machen Sie es richtig!

Arbeitsplätze beim Betrieb

Der Arbeitsplatz für das Personal bei Betrieb ist vor der Gerätetür.

Arbeitsplätze bei Reinigung und Wartung

Der Arbeitsplatz für das Personal bei Reinigung und Wartung ist der gesamte Gerätebereich.



Persönliche Schutzausrüstung

Betrieb

Tragen Sie beim Betrieb des Heißluftdämpfers folgende persönliche Schutzausrüstung:

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Schutzausrüstung
Beschicken / Entnehmen des Garguts	keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: ▪ Schutzkleidung ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe
Hantieren mit dem Kerntemperaturfühler	keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: ▪ Schutzkleidung ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe
Umrüsten des Heißluftdämpfers	keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: ▪ Schutzkleidung ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe

Reinigung

Tragen Sie bei der Reinigung des Heißluftdämpfers folgende persönliche Schutzausrüstung:

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Schutzausrüstung
▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umgang mit Reinigungskanistern	CONVOClean new	▪ Bei Aerosolbildung oder Sprühnebel Atemschutz mit Partikelfilter Typ P2 / P3 ▪ Dichtschließende Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe aus Nitrilkautschuk (0,35 mm Schichtstärke) empfohlen
▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umgang mit Reinigungskanistern	CONVOClean forte	▪ Bei Aerosolbildung oder Sprühnebel Atemschutz mit Partikelfilter Typ P2 ▪ Dichtschließende Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe aus Butylkautschuk (0,5 mm Schichtstärke); Nitrilkautschuk (0,35 mm Schichtstärke); Durchdringungszeit > 480 min ▪ Laugenbeständige Schutzkleidung
▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umgang mit Reinigungskanistern	CONVOCare K	▪ Bei Aerosolbildung oder Sprühnebel Atemschutz mit Partikelfilter Typ P2 ▪ Dichtschließende Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe aus Butylkautschuk (0,5 mm Schichtstärke); Durchdringungszeit > 480 min

4 Der Aufbau der Touchscreen Seiten

Der Touchscreen und seine Schaltflächen

Ihr Heißluftdämpfer wird über einen Touchscreen bedient. Dies bedeutet, dass alle Funktionen des Heißluftdämpfers auf verschiedenen Seiten des Touchscreens als Schaltflächen angeboten werden. Berühren Sie zum Auswählen einer Funktion die Schaltflächen einfach mit Ihrem Finger.

In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen die Seiten des Touchscreens einzeln vor und erklären Ihnen die darauf verfügbaren Schaltflächen und ihre Funktionen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

4.1 Die Arbeitsseiten

Die Funktionen zum Kochen, Regenerieren und Reinigen auf dem Touchscreen

In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen die Seiten des Touchscreens vor, die Sie für Ihre tägliche Arbeit, also zum Kochen, Regenerieren und Reinigen benötigen, und erklären die darauf jeweils verfügbaren Funktionen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

Der Aufbau der Arbeitsseiten

Aufbau der Touchscreen Seiten für die tägliche Arbeit

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für alle Seiten für die tägliche Arbeit den Aufbau der Seite 'Kochen'. In den Bereichen der Seiten finden Sie folgende Funktionen:

Nr.	Bzeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich	Immer: ▪ Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden. Während das Garprogramm läuft: ▪ Anzeige der verbleibenden Garzeit bzw. Regenerierzeit.	120 °C 00:02:00 1 2 3 4 5
2	Grundauswahl	Auswahl des Grundgarprogramms bzw. Grundregenerier-programms	
3	Dateneingabe	Eingabe von Temperatur, Zeit etc.	
4	Programm	Programmstart/-stopp	
	Verwaltung	Verschiedene Funktionen	
5	Navigationsbe-reich	▪ Seitenübergreifende Funktionen ▪ Verschiedene Funktionen	

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.

Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Navigationsbereich		
	Seite verlassen	Auf den Hauptseiten: Geht zurück zur Startseite.
	Abbrechen	Auf den Eingabeseiten: Bricht die Eingabe ab.
?	Hilfe	Ruft die Hilfe auf.

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

Die Seiten-Anzeigen sind die inversen Darstellungen der Schaltflächen, mit denen die betreffenden Seiten aufgerufen werden. Diese Anzeigen sind in der folgenden Tabelle nur beispielhaft und nicht vollständig dargestellt.

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

Anzeige	Bedeutung	Beschreibung
Kopfbereich		
	Seite 'Kochen'	Seite 'Kochen' ist gewählt.
Press &Go	Seite 'Press&Go'	Seite 'Press&Go' ist gewählt.
	Seite 'Regenerieren'	Seite 'Regenerieren' ist gewählt.
	Seite 'Reinigen'	Seite 'Reinigen' ist gewählt.



Die Startseite

So sieht sie aus



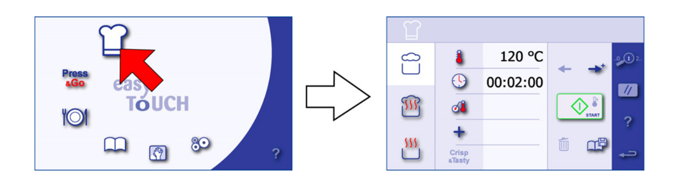
Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Startseite haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochen	Ruft die Seite 'Kochen' auf: ▪ Eingabe der Garprogrammdaten unter Benutzung von Dampf, Heißdampf oder Heißluft
Press &Go	Press&Go	Ruft die Seite 'Press&Go' auf: ▪ Direkter Zugriff auf vorgegebene Garrezepte
	Regenerieren	Ruft die Seite 'Regenerieren' auf ▪ Eingabe der Programmdaten zum Regenerieren
	Kochbuch	Ruft das Kochbuch auf: ▪ Garrezepte ändern ▪ Garrezepte verwalten ▪ Garrezepte starten
	Reinigen	Ruft die Seite 'Reinigen' auf: ▪ Halbautomatische Reinigung ▪ Vollautomatische Reinigung (Option)
	Settings	Ruft die Seite 'Settings' auf.

Die Seite Kochen

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Kochen' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Dampf	Wählt das Grundgarprogramm Dampf.
	Heißdampf	Wählt das Grundgarprogramm Heißdampf.
	Heißluft	Wählt das Grundgarprogramm Heißluft.
Dateneingabe		
	Gartemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Gartemperatur auf.
	Garzeit	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Garzeit auf.
	Kerntemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe Kerntemperatur auf.
	Zusatzfunktionen	Ruft die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen' auf.
	Crisp&Tasty	Ruft die Seite 'Crisp&Tasty' auf.
Programm		
	Start mit intelligentem Vorheizen	Startet das Garprogramm mit Vorheizen.
	Start	Startet das Garprogramm bei bereits heißem Garraum.
	Stopp	Stoppt das Garprogramm.
Verwaltung		
	▪ Garschritt zurück (während Programmeingabe) ▪ TrayTimer (während Garprogramm läuft)	▪ Geht einen Schritt des Garprogramms zurück. ▪ Startet die Nutzung von freien Trays während ein Haupt-Garprogramm läuft.
	Garschritt vor	Geht einen Schritt des Garprogramms vor.
	Garschritt einfügen	Fügt einen weiteren Schritt nach dem letzten vorhandenen Garschritt in das Garprogramm ein.

Verwaltung		
	▪ Daten löschen (vor Garprogrammstart) ▪ Manuelles Beschwaden (während Garprogramm läuft)	▪ Löscht alle Daten des aktuellen Garschritts. ▪ Startet das manuelle Beschwaden während ein Haupt-Garprogramm läuft.
	Garrezept speichern	Speichert das Garrezept im Kochbuch.
Navigationsbereich		
	Aktueller Garschritt	Während Programmeingabe ▪ Zeigt die Nummer des Garschritts an, dessen Daten aktuell angezeigt werden. ▪ Ruft die Seite Garschrittübersicht auf. Es kann zu einem beliebigen Garschritt gewechselt werden. Während Garprogramm läuft ▪ Zeigt die Nummer des aktuell ablaufenden Garschritts an.
	Daten aller Garschritte löschen	Löscht alle Daten aller eingegebenen Garschritte.

Die Tastatur zur Eingabe von Gartemperatur und Kerntemperatur

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
0 9	Ziffern	Eingabe von Hunderter-, Zehner- und Einerstelle Beispiel: Eingabefolge 1 - 2 - 0 ergibt 120 °C.
C	Löschen	Löscht alle Eingaben.
OK	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm.

Die Tastatur zur Eingabe der Garzeit

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
0 9	Ziffern	Eingabe von Stunden, Minuten und Sekunden
C	Löschen	Löscht alle Eingaben.
OK	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm.
--:--	Dauerbetrieb	Deaktiviert die Zeitschaltuhr

Die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Zusatzfunktionen Kochen' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Reduzierte Lüfterdrehzahl	Vermindert die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum.
ΔT	ΔT-Garen	Garprogramm, bei dem die Garraumtemperatur abhängig von der Kerntemperatur ansteigt. Nicht möglich in Verbindung mit Grundgarprogramm Heißdampf.
eco	ecoCooking	Taktet die Heizleistung in der Fertiggarphase zur Redzierung des Energiebedarfs. Nicht möglich in Verbindung mit Grundgarprogramm Dampf.
	Starzeitvorwahl	Verschiebt den Garprogrammstart auf einen definierten Zeitpunkt oder auf ein definiertes Garende.
	Wrasenminderer	Reduziert den Dampfaustritt am Abluftstutzen. Erhöht den Wasserbedarf.

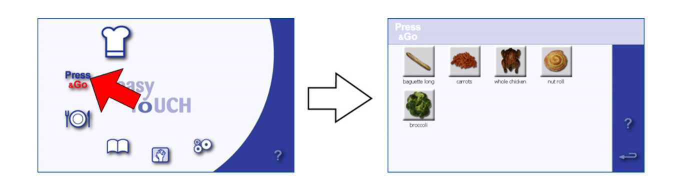
Die Seite 'Crisp&Tasty'

Die Schaltflächen auf der Seite Grad von Crisp&Tasty haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Keine Entfeuchtung	
	Leichte Entfeuchtung	Stufe von Crisp&Tasty; dem Garraum wird die überschüssige Feuchtigkeit entzogen.
	Mittlere Entfeuchtung	Nicht möglich in Verbindung mit dem Grundgarprogramm Dämpfen.
	Starke Entfeuchtung	

▶ Die Seite Press&Go

So kommen Sie auf die Seite 'Press&Go'!



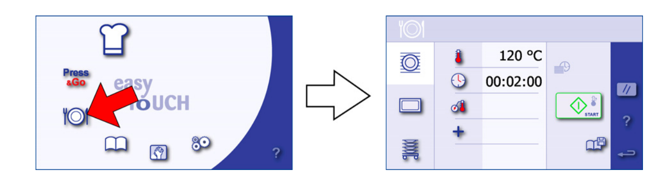
Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Press&Go' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Programm		
	Garrezept, z. B. Brötchen	Startet das Garprogramm unmittelbar.
	Garrezept, z. B. Gemüse	Startet das Garprogramm unmittelbar.

Die Seite Regenerieren

So kommen Sie auf die Seite 'Regenerieren'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Regenerieren' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Teller	Wählt das Regenerierprogramm Teller.
	Gastronorm	Wählt das Regenerierprogramm Gastronorm.
	Bankett	Wählt das Regenerierprogramm Bankett.
Dateneingabe		
	Regeneriertemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Regeneriertemperatur auf.
	Regenerierzeit	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit auf.
	Kerntemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe Kerntemperatur auf.
	Zusatzfunktionen	Ruft die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren' auf.
Programm		
	Start	Startet das Regenerierprogramm .
	Stopp	Stoppt das Regenerierprogramm .
Verwaltung		
	TrayTimer (während Regenerierprogramm läuft)	Startet die Nutzung von freien Trays während ein Haupt-Regenerierprogramm läuft.
	Regenerierrezept speichern	Speichert das Regenerierrezept im Kochbuch.
Navigationsbereich		
	Alle Daten löschen	Löscht alle Daten.

Die Tastatur zur Eingabe von Regeneriertemperatur

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
0 9	Ziffern	Eingabe von Hunderter-, Zehner- und Einerstelle Beispiel: Eingabefolge 1 - 2 - 0 ergibt 120 °C.
C	Löschen	Löscht alle Eingaben.
OK	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm.

Die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
0 9	Ziffern	Eingabe von Stunden, Minuten und Sekunden
C	Löschen	Löscht alle Eingaben.
OK	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm.
--:--	Dauerbetrieb	Deaktiviert die Zeitschaltuhr

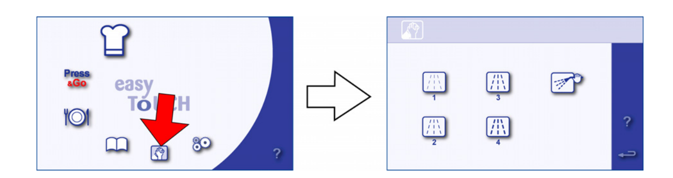
Die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Reduzierte Lüfterdrehzahl	Vermindert die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum.
	Wrasenminderer	Reduziert den Dampfaustritt am Abluftstutzen. Erhöht den Wasserbedarf.

▶ Die Seite Reinigen

So kommen Sie auf die Seite 'Reinigen'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Reinigen' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Programm		
	Halbautomatische Reinigung	Startet die halbautomatische Reinigung.
Programm	CONVOClean *system*	Vollautomatische Reinigung (Option)
	Quickreinigung: Sehr schwache Verschmutzung, Zwischenreinigung	Startet die vollautomatische Reinigung.
	Reinigungsstufe 1: Schwache Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung.
	Reinigungsstufe 2: Mittlere Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung.
	Reinigungsstufe 3: Starke Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung.
	Reinigungsstufe 4: Starke Verschmutzung mit Glanz+	Startet die vollautomatische Reinigung.

4.2 Das Kochbuch

Das Kochbuch

In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen die Kochbuch-Seiten des Touchscreens vor und erklären die darauf jeweils verfügbaren Funktionen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:



Der Aufbau der Kochbuch-Seiten

Aufbau der Hauptseiten im Kochbuch

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für die 3 Haupt-Seiten des Kochbuchs den Aufbau der Seite 'Garrezeptgruppen'. In den Bereichen der Seiten finden Sie folgende Funktionen:

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich	Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden	
2	Grundauswahl	Auswahl des Kochbuch-Bereichs	
3	Auswahl	Auswahl von Garrezept oder Garrezeptgruppe	
4	Verwaltung	▪ Zugang zur nächsten Unterseite ▪ Scrollfunktionen	
5	Navigationsbe-reich	Seitenübergreifende Funktionen	

Aufbau der Unterseiten im Kochbuch

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für die Unterseiten des Kochbuchs den Aufbau der Seite 'Garrezeptgruppen bearbeiten'. In den Bereichen der Seiten finden Sie folgende Funktionen:

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich	▪ Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden ▪ Eingabefeld für Namen ▪ Bildanzeige Garrezept oder Garrezeptgruppe	
2	Auswahlfelder	▪ Garrezepte ▪ Garrezeptgruppe	
3	Funktionen	▪ Zugang zu nächsten Unterseiten ▪ Zuordnungsfunktionen ▪ Sortierfunktionen ▪ Löschfunktionen ▪ Scrollfunktionen	

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.
Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Navigationsbereich		
	Seite verlassen	Auf den Hauptseiten: Geht zurück zur Startseite. Auf den Unterseiten: Abbruch des Vorgangs.
	Hilfe	Ruft die Hilfe auf.
	Bestätigen	Auf Popup-Seiten
	Abbrechen	Auf Popup-Seiten

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

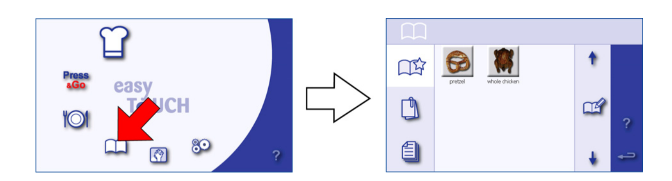
Die Seiten-Anzeigen sind die inversen Darstellungen der Schaltflächen, mit denen die betreffenden Seiten aufgerufen werden. Diese Anzeigen sind in der folgenden Tabelle nur beispielhaft und nicht vollständig dargestellt.

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

Anzeige	Bedeutung	Beschreibung
Seiten		
	Kochbuch	▪ Seite 'Favoriten' ist gewählt. ▪ Seite 'Garrezeptgruppen' ist gewählt. ▪ Seite 'Garrezepte' ist gewählt.
	Garrezeptgruppe	▪ Seite 'Favoriten bearbeiten' ist gewählt. ▪ Seite 'Garrezeptgruppen verwalten' ist gewählt. ▪ Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' ist gewählt. ▪ Seite 'Bilder verwalten' ist gewählt.
	Seite 'Garrezeptgruppe anlegen'	▪ Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' ist gewählt.
	Garrezepte	▪ Seite 'Garrezepte verwalten' ist gewählt. ▪ Seite 'Bilder verwalten' ist gewählt.
Auswahlfelder		
	Garrezepte in einer Garrezept-gruppe	▪ Garrezepte in den Favoriten ▪ Garrezepte in einer Garrezeptgruppe
	Alle Garrezepte	▪ Alle verfügbaren Garrezepte
	Alle Garrezeptgruppen	▪ Alle verfügbaren Garrezeptgruppen

Die Seite Favoriten

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Favoriten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Favoriten	Zeigt alle Garrezept-Favoriten zur Auswahl an.
	Garrezeptgruppen	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppen' auf.
	Alle Garrezepte	Ruft die Seite 'Garrezepte' auf.
Auswahlbeispiele		
	Breze	Auswahl Garrezept Breze
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Favoriten bearbeiten	Ruft die Seite 'Favoriten bearbeiten' auf.

Die Seite 'Favoriten bearbeiten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Favoriten bearbeiten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
Favoriten	Textfeld	▪ Anzeige des Garrezeptgruppennamens Favoriten ▪ Kann nicht geändert werden.
	Garrezept nach oben verschie-ben	Verschiebt das markierte Garrezept in der Favoritenliste nach oben.
	Garrezept nach unten verschie-ben	Verschiebt das markierte Garrezept in der Favoritenliste nach unten.
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Entfernen	Entfernt markiertes Garrezept aus Favoritenliste.
	Einfügen	Fügt markiertes Garrezept in die Favoritenliste ein.
	Löschen	Löscht markiertes Garrezept aus dem System.
	Bild ändern	Ist auf der Seite 'Favoriten bearbeiten' ohne Funktion.

Die Seite Garrezeptgruppen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezeptgruppen' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Favoriten	Ruft die Seite 'Favoriten' auf.
	Garrezeptgruppen	Zeigt alle Garrezeptgruppen zur Auswahl an.
	Alle Garrezepte	Ruft die Seite 'Garrezepte' auf.
Auswahlbeispiele		
	Backwaren	Auswahl Garrezeptgruppe Backwaren
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Garrezeptgruppen verwalten	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppen verwalten' auf.

Die Seite 'Garrezeptgruppen verwalten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezeptgruppen verwalten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Garrezeptgruppe nach oben verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach oben.
	Garrezeptgruppe nach unten verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach unten.
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Garrezeptgruppe anlegen	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' auf.
	Garrezeptgruppe bearbeiten	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf.
	Löschen	Löscht markierte Garrezeptgruppe.

Die Seite 'Garrezeptgruppe anlegen'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
0 9 a z	Tastatur	Eingabe des Garrezeptgruppennamens über die Tastatur.
	Bild ändern	Öffnet die Seite 'Bilder verwalten'.
	Bestätigen	Speichert die Eingabe und schließt die Seite.

Die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
bakery	Text bearbeiten	Ruft die Tastatur zur Texteingabe auf.
	Garrezeptgruppe nach oben verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach oben.
	Garrezeptgruppe nach unten verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach unten.
	Entfernen	Entfernt markiertes Garrezept aus Favoritenliste.
	Einfügen	Fügt markiertes Garrezept in die Favoritenliste ein.
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Bilder verwalten	Ruft die Seite 'Bilder verwalten' auf.
	Löschen	Löscht markiertes Garrezept.

Die Seite 'Bilder verwalten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Bilder verwalten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Ordner	Wählt den Ordner als Bilderquelle.
USB	USB	Wählt den USB-Anschluss als Bilderquelle (ist nur aktiv, wenn ein USB-Gerät angeschlossen ist).
	Bestätigen	Speichert die Eingabe und schließt die Seite.

Die Seite Garrezepte

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezepte' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Favoriten	Ruft die Seite 'Favoriten' auf.
	Garrezeptgruppen	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppen' auf.
	Alle Garrezepte	Zeigt alle Garrezepte zur Auswahl an.
Auswahlbeispiele		
	Brötchen	Auswahl Garrezept Brötchen
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Garrezepte verwalten	Ruft die Seite 'Garrezepte verwalten' auf.

Die Seite 'Garrezepte verwalten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezepte verwalten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
bread roll	Text bearbeiten	Ruft die Tastatur zur Texteingabe auf
	Nach unten	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Bilder verwalten	Ruft die Seite 'Bilder verwalten' auf
	Löschen	Löscht markiertes Garrezept aus dem System

Die Seite 'Bilder verwalten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Bilder verwalten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Ordner	Wählt den Ordner als Bilderquelle.
USB	USB	Wählt den USB-Anschluss als Bilderquelle (ist nur aktiv, wenn ein USB-Gerät angeschlossen ist).
	Bestätigen	Speichert die Eingabe und schließt die Seite.

4.3 Die Settings

Die Settings

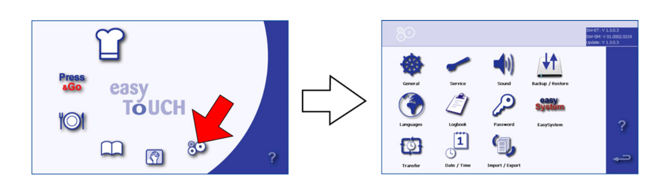
In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen die Seiten des Touchscreens vor, auf denen Sie die Settings vornehmen können und erklären die darauf jeweils verfügbaren Funktionen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

▶ Die Seite Settings

So kommen Sie auf die Seite 'Settings'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Settings' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Allgemeines	Ruft das Menü 'Allgemeines' auf: ▪ Allgemeine Systemeinstellungen
	Sprachen	Ruft das Menü 'Sprachen' auf: ▪ Ändern der Sprache der Bedienoberfläche ▪ Auswählen des Kochbuchs in gewünschter Sprache
	Übertragung	Ruft das Menü 'Übertragung' auf: ▪ Einrichten des Transfers von Daten aus dem Gerät zu einem Server ▪ Nur möglich, wenn kundenspezifisch eingerichtet
	Service	Ruft das Menü 'Service' auf: ▪ Passwortgeschützt, nur zugänglich für den Service
	Logbuch	Ruft das Menü 'Logbuch' auf: ▪ Logbuch anzeigen ▪ Löschen von Einträgen aus dem Logbuch
	Datum / Uhrzeit	Ruft das Menü 'Datum/Uhrzeit' auf: ▪ Einstellen von Datum und Uhrzeit
	Töne	Ruft das Menü 'Töne' auf: ▪ Signaltöne auswählen ▪ Tonlautstärke einstellen
	Passwort	Ruft das Menü 'Passwort' auf: ▪ Neues Passwort wählen.
	Import / Export	Ruft die Seite 'Import/Export' auf: ▪ Import und Export von Daten
	Backup / Restore	Ruft die Seite 'Backup/Restore' auf: ▪ Backup des Kochbuchs und von easyTOUCH-Daten auf die SD-Karte. ▪ Rücksicherung der easyTOUCH-Daten von der SD-Karte.
easy System	easySystem	Aktiviert easySystem, passwortgeschützt.

Die Seite Allgemeines

So kommen Sie auf die Seite 'Allgemeines'!



Die Registerkarte 'Allgemein'

Die Registerkarte 'Allgemein' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
	Kochbuch	Auswahl des Kochbuchs
– ... +	Anzahl Einschübe	Auswahl der Anzahl der belegbaren Einschübe
◉	Temperatur-Einheit	Auswahl der Temperatur-Einheit °C oder °F

Die Registerkarte 'Lebensmittelkontrolle'

Die Registerkarte 'Lebensmittelkontrolle' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
– ... +	Vorheizzeit (sek)	Eingabe der Vorheizzeit: ▪ Haltezeit nach Erreichen der Vorheiztemperatur
– ... +	Vorheiztoleranz (°C)	Eingabe der Toleranz der Vorheiztemperatur: ▪ Vorheiztemperatur gilt erreicht bei z. B. 20 °C weniger
– ... +	HACCP Temp-Intervall (sek)	Eingabe des HACCP-Datenübertragungsintervalls: ▪ z. B. Datenübertragung alle 120 sec
– ... +	Max. Ausfallzeit (sek)	Eingabe der maximalen Zeit der Stromunterbrechung, bevor gewarnt wird, dass das Produkt verdorben ist

Die Registerkarte 'Reinigung'

Die Registerkarte 'Reinigung' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
☑	▪ Stufe 1 - Leichte Verschmutzung ▪ Stufe 2 - Mittlere Verschmutzung ▪ Stufe 3 - Starke Verschmutzung ▪ Stufe 4 - Sehr starke Verschmutzung	Auswahl der Reinigungsstufe(n), die auf der Seite 'Reinigen' verfügbar sein soll(en)
...	AutoClean Temperatur (60°C - 100°C)	Eingabe der Temperatur der vollautomatischen Reinigung bei Verwendung von anderen als den Original Reinigungsmitteln
...	Reinigungsmittel Dosierung (1 - 10)	Eingabe der Dosierung der Reinigungsmittel bei Verwendung von anderen als den Original Reinigungsmitteln

Die Seite Import/Export

So kommen Sie auf die Seite 'Import/Export'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Import/Export' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
USB Import	Import	Auswahl der Registerkarte 'Import': ▪ Übertragen von Daten vom USB-Stick in das Gerät
USB Export	Export	Auswahl der Registerkarte 'Export': ▪ Übertragen vom Gerät auf den USB-Stick

Die Registerkarte Import

Die Registerkarte 'Import' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochbuch	Das Kochbuch wird importiert.
	Startlogo	Kundenspezifisches Logo für die Startseite wird importiert.
	Update	Update wird eingespielt.

Die Registerkarte Export

Die Registerkarte 'Export' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
convo HACCP	HACCP	HACCP-Daten werden exportiert.
	Protokoll	Protokoll wird exportiert.
	Settings	Settings werden exportiert, um in weitere Geräte importiert werden zu können.
	Controls	Geräteeinstellungen (Regelparametereinstellungen) werden exportiert.
	Kochbuch	Das Kochbuch wird exportiert, um in weitere Geräte impor-tiert werden zu können.

Die Seite easySystem

So kommen Sie auf die Seite 'easySystem'!



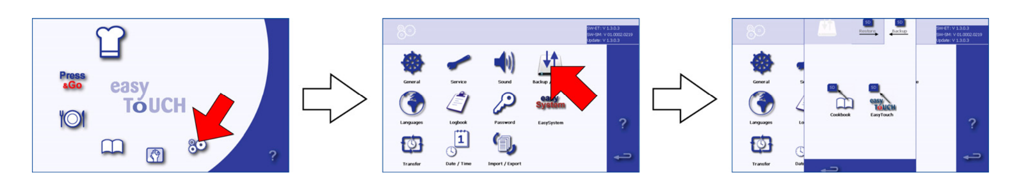
Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'easySystem' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion / Hier geht's weiter ...
g a z	Passwort	Eingabe des Passworts: ▪ Werkseinstellung 'Shift A' Weitere Informationen siehe Bedienungsanleitung easy-System.

Die Seite Backup/Restore

So kommen Sie auf die Seite 'Backup/Restore'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Import/Export' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
SD Backup	Backup	Auswahl der Registerkarte 'Backup': ▪ Übertragen von Daten vom Gerät auf die SD-Karte
SD Restore	Restore	Auswahl der Registerkarte 'Restore': ▪ Übertragen von Daten von der SD-Karte in das Gerät

Die Registerkarte Backup

Die Registerkarte 'Backup' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
SD	Kochbuch	Das Kochbuch wird gesichert.
SD easy TOUCH	easyTOUCH	Die easyTOUCH-Daten werden gesichert (Systembackup).

Die Registerkarte Restore

Die Registerkarte 'Restore' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
SD easy TOUCH	easyTOUCH	Die easyTOUCH-Daten werden wieder hergestellt.

5 So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!

Grundlegende Bedienung des Touchscreens

In diesem Kapitel finden Sie die Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die wesentlichen Tätigkeiten mit dem Touchscreen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

5.1 Erste Schritte der Bedienung

Erste Schritte der Bedienung

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Heißluftdämpfer ein- und ausschalten und erste Garprodukte einfach herstellen können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:



Heißluftdämpfer ein- / ausschalten

Heißluftdämpfer einschalten

Gehen Sie zum Einschalten des Heißluftdämpfers wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein. **Resultat:** ▪ Die Selbstdiagnose wird durchgeführt. ▪ Die Garraumbeleuchtung leuchtet. ▪ Die Startseite wird angezeigt.	
2	Wählen Sie Ihr Garprogramm.	
3	Starten Sie das Garprogramm. **Resultat:** Das gewählte Garprogramm läuft sofort.	

Heißluftdämpfer bei Arbeitsende ausschalten

Gehen Sie zum Ausschalten des Heißluftdämpfers bei Arbeitsende wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Führen Sie die notwendigen Reinigungen gemäß Reinigungs- und Wartungsplan aus.	
2	Schalten Sie den Heißluftdämpfer aus.	

Ausschalten des Heißluftdämpfers vor längeren Betriebspausen

Schalten Sie vor längeren Betriebspausen Wasser und Strom bauseitig ab.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen



Garen mit Press&Go

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

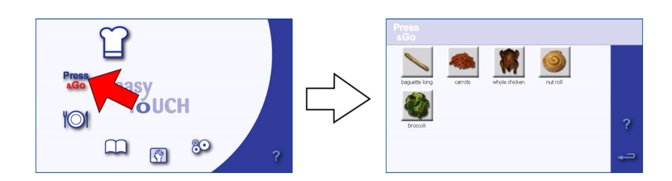
- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Heißluftdämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Einhängegestelle sind arretiert.
- Die Luftleitbleche sind am Platz (bei mini 6.10 und mini 10.10)
- Die USB-Abdeckung ist eingesteckt.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

So kommen Sie auf die Seite 'Press&Go'!



Garen

Zum Garen gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie das gewünschte Garrezept, z. B. Brötchen. **Resultat:** ▪ Ihr Heißluftdämpfer heizt vor.	
2	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist und Sie dazu aufgefordert werden.	
3	Schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** ▪ Ihr Garprogramm läuft. ▪ Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
4	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.	

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Mit STOP können Sie das Vorheizen bzw. das Garprogramm jederzeit abbrechen.

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

5.2 Kochen

Kochen im Detail

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie beim Kochen vorgehen müssen und wie Sie alle Funktionen des Touchscreens zum Kochen ausnutzen können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:



Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen

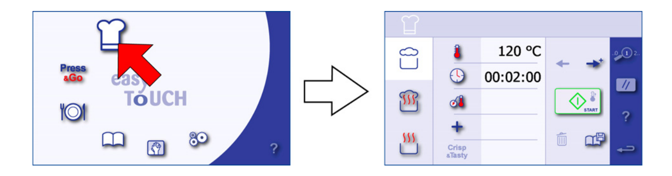
So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Kochen sehr einfach und besteht nur aus diesen 5 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein.	*Heißluftdämpfer ein- / ausschalten* auf Seite 59
2	Wählen Sie Ihr Garprogramm oder geben Sie es ein.	*Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen* auf Seite 81 *Garprogramm eingeben* auf Seite 64 *Garprogramm Delta-T eingeben* auf Seite 66
3	Starten Sie das Garprogramm und beschicken Sie den Heißluftdämpfer nach dem Vorheizen.	*Kochen* auf Seite 67
4	Während das Garprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	*Kochen mit manuellem Beschwaden* auf Seite 69 *Freie Einschübe während des Kochens benutzen* auf Seite 69
5	Entnehmen Sie Ihr fertiges Produkt.	

Garprogramm eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!



Garprogramm eingeben

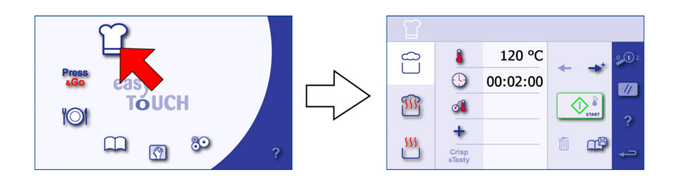
Zum Eingeben Ihres Garprogramms gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie ein Grundgarprogramm.	oder oder
2	Geben Sie die Gartemperatur ein.	
3	Geben Sie die Abschaltkriterien vor: ▪ Garzeit oder ▪ Kerntemperatur	oder
4	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.	
5	Wählen Sie je nach Bedarf eine der folgenden Zusatzfunktionen: ▪ Reduzierte Lüfterdrehzahl ▪ Wrasenminderer ▪ Startzeitvorwahl ▪ ecoCooking Zum ∆T-Garen folgen Sie der Anleitung Garprogramm Delta-T eingeben.	eco ∆T
6	Wählen Sie den Grad von Crisp&Tasty. **Resultat:** Ihr Garprogramm ist nun fertig eingegeben, wenn es nur aus einem Garschritt bestehen soll bzw. dies der letzte Garschritt war.	Crisp &Tasty
7	Wenn Sie diesem Garprogramm einen weiteren Garschritt hinzu-fügen wollen, fahren Sie fort mit Schritt 8.	
8	Fügen Sie einen Garschritt hinzu.	
9	Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 7. Sie können die Seite Garschrittübersicht aufrufen mit:	

Hier geht's weiter ...

Garprogramm Delta-T eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!



Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Ihr Heißluftdämpfer ist mit einem Kerntemperaturfühler ausgestattet.

Vorgehen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um ein Garprogramm mit ΔT-Garen einzugeben:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie eines der Grundgarprogramme Dampf oder Heißluft.	oder
2	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.	
3	Wählen Sie ΔT-Garen. **Resultat:** Sie befinden sich jetzt im ΔT-Modus, angezeigt durch:	ΔT Δ oder Δ
4	Geben Sie die Δ-Temperatur ein.	Δ
5	Geben Sie die End-Kerntemperatur ein. **Resultat:** Ihr Garprogramm ist nun fertig eingegeben, wenn es nur aus einem Garschritt bestehen soll bzw. dies der letzte Garschritt war.	
6	Wenn Sie diesem Garprogramm einen weiteren Garschritt hinzufügen wollen, fahren Sie fort mit Schritt 7.	
7	Fügen Sie einen Garschritt hinzu.	
8	Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6. Sie können die Seite Garschrittübersicht aufrufen mit:	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte



Kochen

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

▶ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Unterbrechen der Kühlkette

⚠WARNUNG

Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden.

▶ Beachten Sie bei der Zeitplanung der Beschickung immer die Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Heißluftdämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Einhängegestelle sind arretiert.
- Die Luftleitbleche sind am Platz (bei mini 6.10 und mini 10.10)
- Die USB-Abdeckung ist eingesteckt.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Kochen mit Vorheizen

Wenn der Heißluftdämpfer noch kalt ist, gehen Sie zum Kochen folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. **Resultat:** Ein Garprogramm ist auf der Seite 'Kochen' verfügbar.	oder
2	Starten Sie das Garprogramm. **Resultat:** Ihr Heißluftdämpfer heizt vor.	START
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist und Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** ▪ Ihr Garprogramm läuft, die verbleibende Garzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt. ▪ Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.	

Kochen bei bereits heißem Garraum

Wenn der Heißluftdämpfer bereits die benötigte Temperatur hat, gehen Sie zum Kochen folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wenn zuvor bereits dasselbe Garprogramm benutzt wurde, entfällt der Schritt für Sie. Ansonsten: Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. **Resultat:** Ein Garprogramm ist auf der Seite 'Kochen' verfügbar.	oder
2	Starten Sie das Garprogramm.	START
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** ▪ Ihr Garprogramm läuft, die verbleibende Garzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt. ▪ Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.	

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Mit STOP können Sie das Vorheizen bzw. das Garprogramm jederzeit abbrechen.

Hier geht's weiter ...

So geht's

Nächste Schritte

So machen Sie es richtig!

► Manuell beschwaden während des Kochens

Ziel

Sie möchten während bereits laufendem Garprogramm Heißdampf oder Heißluft das Gargut zusätzlich beschwaden.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie haben eines der Garprogramme Heißdampf oder Heißluft gewählt.
- Eines dieser Garprogramme läuft.

Vorgehen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gargut während des Kochens zu beschwaden:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Funktion Manuelles Beschwaden auf der Seite 'Kochen'. **Resultat:** Das Gargut wird beschwadet.	

► Freie Einschübe beim Kochen benutzen

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

► Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Ziel

Sie möchten während bereits laufendem Garprogramm freie Einschübe für weiteres Gargut benutzen.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Abgesehen von der Garzeit benötigt das zusätzliche Gargut die gleichen Bedingungen wie das Gargut im aktuell laufenden Programm.
- Das entsprechende Garprogramm läuft.

Vorgehen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um freie Einschübe während des Kochens zu nutzen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Funktion TrayTimer auf der Seite 'Kochen'. **Resultat:** ▪ Die Seite 'TrayTimer' wird geöffnet.	
2	Wählen Sie einen freien Einschub. **Resultat:** Die Tastatur zur Eingabe der Garzeit für diesen Einschub wird geöffnet.	3
3	Geben Sie die gewünschte Garzeit ein. **Resultat**: ▪ Die Garzeit für diesen Einschub läuft.	6 00:01:53
4	Beschicken Sie den Garraum und schließen Sie die Gerätetür. **Resultat**: ▪ Sobald die Garzeit für diesen Einschub abgelaufen ist, ertönt ein Signal und es erscheint eine Anzeige, aus welchem Einschub das Gargut entnommen werden kann.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut von diesem Einschub.	

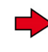
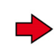
Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Mit ✕ können Sie das Garprogramm für den betreffenden Einschub jederzeit abbrechen.

Optimierung des Arbeitsprozesses durch Einstellen von Dauerbetrieb

Wenn Sie über einen längeren Zeitraum einschubweise garen wollen, empfiehlt sich die Einstellung des Dauerbetriebs.

Sie finden den Dauerbetrieb durch Anwählen der folgenden Schaltflächen, ausgehend von der Startseite:

5.3 Regenerieren

Regenerieren im Detail

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie beim Regenerieren vorgehen müssen und wie Sie alle Funktionen des Touchscreens zum Regenerieren ausnutzen können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:



Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren

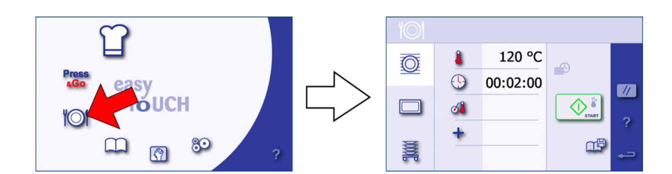
So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Regenerieren sehr einfach und besteht nur aus diesen 5 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein.	*Heißluftdämpfer ein- / ausschalten* auf Seite 59
2	Wählen Sie Ihr Regenerierprogramm oder geben Sie es ein.	*Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen* auf Seite 81 *Regenerierprogramm eingeben* auf Seite 73
3	Starten Sie das Garprogramm und beschicken Sie den Heißluftdämpfer nach dem Vorheizen.	*Regenerieren* auf Seite 74
4	Während das Regenerierprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	*Freie Einschübe während des Regenerierens benutzen* auf Seite 76
5	Entnehmen Sie Ihr fertiges Produkt.	

▶ Regenerierprogramm eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Regenerieren'!



Regenerierprogramm eingeben

Zum Eingeben Ihres Regenerierprogramms gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie ein Grund-Regenerierprogramm.	oder oder
2	Geben Sie die Regeneriertemperatur ein.	
3	Geben Sie die Abschaltkriterien vor: ▪ Regenerierzeit oder ▪ Kerntemperatur	oder
4	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren'.	
5	Wählen Sie je nach Bedarf die Zusatzfunktion: ▪ reduzierte Lüfterdrehzahl ▪ Wrasenminderer **Resultat:** Ihr Regenerierprogramm ist nun fertig eingegeben.	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte



Regenerieren

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

▶ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Heißluftdämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Einhängegestell sind arretiert.
- Die Luftleitbleche sind am Platz (bei mini 6.10 und mini 10.10)
- Die USB-Abdeckung ist eingesteckt.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Regenerieren mit Vorheizen

Wenn der Heißluftdämpfer noch kalt ist, gehen Sie zum Regenerieren folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Geben Sie das gewünschte Regenerierprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. **Resultat:** Ein Regenerierprogramm ist auf der Seite 'Regenerieren' verfüg-bar.	oder
2	Starten Sie das Regenerierprogramm. **Resultat:** Ihr Heißluftdämpfer heizt vor.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist und Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** ▪ Ihr Regenerierprogramm läuft, die verbleibende Regenerierzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt. ▪ Sobald das Regenerierprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Regeneriergut.	

Regenerieren bei bereits heißem Garraum

Wenn der Heißluftdämpfer bereits die benötigte Temperatur hat, gehen Sie zum Regenerieren folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wenn zuvor bereits dasselbe Regenerierprogramm benutzt wurde, entfällt der Schritt für Sie. Ansonsten: Geben Sie das gewünschte Regenerierprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. **Resultat:** Ein Regenerierprogramm ist auf der Seite 'Regenerieren' verfügbar.	oder
2	Starten sie das Regenerierprogramm.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** ▪ Ihr Regenerierprogramm läuft, die verbleibende Regenerierzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt. ▪ Sobald das Regenerierprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Regeneriergut.	

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Mit können Sie das Vorheizen bzw. das Regenerierprogramm jederzeit abbrechen.

Hier geht's weiter ...

So geht's

Nächste Schritte

So machen Sie es richtig!

► Freie Einschübe beim Regenerieren benutzen

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

▶ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Ziel

Sie möchten während bereits laufendem Regenerierprogramm freie Einschübe für weiteres Regeneriergut benutzen.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen somit erfüllt sein:

- Abgesehen von der Regenerierzeit benötigt das zusätzliche Regeneriergut die gleichen Bedingungen wie das Regeneriergut im aktuell laufenden Programm.
- Das entsprechende Regenerierprogramm läuft.

Vorgehen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um freie Einschübe während des Regenerierens zu nutzen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Funktion TrayTimer auf der Seite 'Regenerieren'. **Resultat:** ▪ Die Seite 'TrayTimer' wird geöffnet.	
2	Wählen Sie einen freien Einschub. **Resultat:** Die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit für diesen Einschub wird geöffnet.	3
3	Geben Sie die gewünschte Regenerierzeit ein. **Resultat:** ▪ Die Regenerierzeit für diesen Einschub läuft.	6 00:01:53
4	Beschicken Sie den Garraum und schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** ▪ Sobald die Regenerierzeit für diesen Einschub abgelaufen ist, ertönt ein Signal und es erscheint eine Anzeige aus welchem Einschub das Regeneriergut entnommen werden kann.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Regeneriergut.	

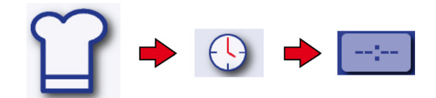
Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Mit ✖ können Sie das Regenerierprogramm für den betreffenden Einschub jederzeit abbrechen.

Optimierung des Arbeitsprozesses durch Einstellen von Dauerbetrieb

Wenn Sie über einen längeren Zeitraum einschubweise garen wollen, empfiehlt sich die Einstellung des Dauerbetriebs.

Sie finden den Dauerbetrieb durch Anwählen der folgenden Schaltflächen, ausgehend von der Start-seite:



5.4 So arbeiten Sie im Not-Betrieb

Die Bedienung Ihres Heißluftdämpfers im Notbetrieb

Damit Sie bei einem kurzfristig nicht behebbaren Fehler trotzdem mit Ihrem Heißluftdämpfer arbeiten können, verfügt er über einen Notbetrieb.

Dieses ermöglicht Ihnen trotz eines Defekts einen eingeschränkten Betrieb des Geräts. Informieren Sie in jedem Fall Ihren Kundendienst.

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Heißluftdämpfer im Notbetrieb betreiben.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Abschnitte:



Grundsätzlicher Arbeitsablauf im Notbetrieb

Einschränkungen

Folgende Einschränkungen müssen Sie beachten:

- Die Garzeiten können sich erheblich verändern. Achten Sie daher besonders auf den Garprozess und den Garzustand Ihres Produkts.
- Der Wasserverbrauch kann sich erheblich erhöhen.
- Nur mögliche Funktionen sind anwählbar.

So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Kochen im Not-Betrieb sehr einfach und besteht nur aus diesen 5 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Das Gerät befindet sich im Fehlerbetrieb. **Resultat:** Ein Signal ertönt und der Fehlercode wird im Display angezeigt.	*Beheben von Fehlern* auf Seite 128 Kundendienst kontaktieren
2	Bestätigen Sie den Fehler. **Resultat:** Es sind nur von dem Fehler nicht betroffene Garprogramme verfügbar.	
3	Beschicken Sie den Heißluftdämpfer und starten Sie das verfügbare Garprogramm oder Regenerierprogramm.	*Kochen* auf Seite 67 *Regenerieren* auf Seite 74
4	Während das Garprogramm oder Regenerierprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	
5	Entnehmen Sie Ihr fertiges Produkt.	

5.5 Mit dem Kochbuch arbeiten

Das Kochbuch des Heißluftdämpfers

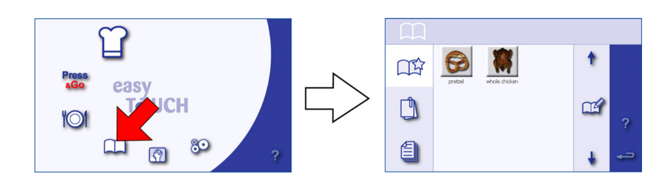
In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie im Kochbuch Garrezepte anlegen, verändern und verwalten können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'



Garrezept aus Favoriten aufrufen

Zum Aufrufen eines Garrezepts aus den Favoriten gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Wählen Sie das gewünschte Garrezept, z. B. Brötchen. **Resultat:** ▪ Die Garrezeptdaten werden angezeigt. ▪ Das Garrezept kann gestartet werden.	
2		Wenn nötig, können Sie beim Auswählen des Garrezepts nach oben und unten scrollen.	

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Garrezept aus Garrezeptgruppe aufrufen

Zum Aufrufen eines Garrezepts aus einer Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Wählen Sie die gewünschte Garrezeptgruppe, z. B. Backwaren.	
2		Wählen Sie das gewünschte Garrezept, z. B. Brötchen. **Resultat:** ▪ Die Garrezeptdaten werden angezeigt. ▪ Das Garrezept kann gestartet werden.	
3		Wenn nötig, können Sie beim Auswählen der Garrezeptgruppe und des Garrezepts nach oben und unten scrollen.	

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Garrezept aus den abgelegten Garrezepten aufrufen

Zum Aufrufen eines Garrezepts aus den im Kochbuch abgelegten Garrezepten gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Wählen Sie das gewünschte Garrezept, z. B. Brötchen. **Resultat:** ▪ Die Garrezeptdaten werden angezeigt. ▪ Das Garrezept kann gestartet werden.	
2		Wenn nötig, können Sie beim Auswählen des Garrezepts nach oben und unten scrollen.	

Ihr Garrezept nicht gefunden?

Wenn Sie das gewünschte Garrezept nicht im Kochbuch gefunden haben, kann es daran liegen, dass das richtige Kochbuch noch nicht importiert ist. Importieren Sie das Kochbuch oder sprechen Sie Ihren Systemadministrator an.

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

Garrezept anlegen

Garrezept anlegen

Zum Anlegen eines Garrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Geben Sie ein Garprogramm ein. Benutzen Sie dazu die Seite 'Kochen'.	
2		Speichern Sie das Programm als Garrezept.	
3		Geben Sie dem Garrezept einen Namen.	
4		Weisen Sie dem Garrezept ein Bild zu.	
5		Bestätigen Sie Namen und Bild.	

Regenerierrezept anlegen

Zum Anlegen eines Regenerierrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Geben Sie ein Regenerierprogramm ein. Benutzen Sie dazu die Seite 'Regenerieren'.	
2		Speichern Sie das Programm als Regenerierrezept.	
3		Geben Sie dem Regenerierrezept einen Namen.	
4		Weisen Sie dem Regenerierrezept ein Bild zu.	
5		Bestätigen Sie Namen und Bild.	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- Garrezept unter Favoriten ablegen / entfernen 85
- Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen 89

► Name und Bild eines Garrezepts ändern

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Name und Bild eines Garrezepts ändern

Zum Ändern des Namens und Bildes eines Garrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Rufen Sie die Seite 'Garrezepte verwalten' auf.	
2		Wählen Sie das Garrezept aus, dessen Namen und Bild Sie ändern möchten.	
3		Rufen Sie die Tastatur auf.	
4		Geben Sie den Namen über die Tastatur ein.	0 9 a z
5		Bestätigen Sie die Eingabe. Sie können die Tastatur mit Esc wegschalten.	
6		Rufen Sie die Seite 'Bilder verwalten' auf.	
7		Wählen Sie die Bilderquelle: Ordner oder USB-Gerät	oder USB
8		Wählen Sie ein Bild aus.	
9		Bestätigen Sie die Auswahl.	

▶ Garrezept aus dem Kochbuch löschen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



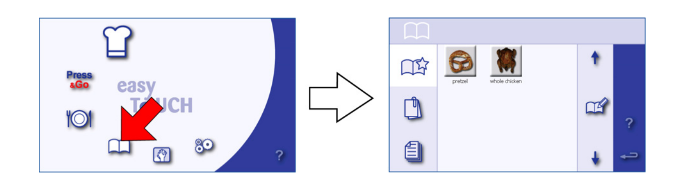
Garrezept aus dem Kochbuch löschen

Zum Löschen eines Garrezepts aus dem Kochbuch gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Rufen Sie die Seite 'Garrezepte verwalten' auf.	
2		Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus dem Kochbuch löschen möchten.	
3		Löschen Sie das Garrezept aus dem Kochbuch.	
4		Bestätigen Sie das Löschen.	

▶ Garrezept unter Favoriten ablegen / entfernen

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'



Garrezept unter Favoriten ablegen

Zum Ablegen eines Garrezepts unter den Favoriten gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Favoriten verwalten' auf.	
2			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie den Favoriten hinzufügen möchten.	
3			Fügen Sie das Garrezept den Favoriten hinzu.	
4			Ändern Sie ggf. die Reihenfolge innerhalb der Favoriten.	oder

Garrezept aus Favoriten entfernen

Zum Entfernen eines Garrezepts aus den Favoriten gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Favoriten verwalten' auf.	
2			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus den Favoriten entfernen möchten.	
3			Entfernen Sie das Garrezept aus den Favoriten.	

Garrezept aus dem Kochbuch löschen

Sie können ein Garrezept auch auf der Seite Favoriten verwalten aus dem Kochbuch löschen. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Favoriten verwalten' auf.	
2			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus dem Kochbuch löschen möchten.	
3			Löschen Sie das Garrezept aus dem Kochbuch.	
4			Bestätigen Sie das Löschen.	

▶ Neue Garrezeptgruppe anlegen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Neue Garrezeptgruppe anlegen

Zum Anlegen einer neuen Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Rufen Sie die Seite Garrezeptgruppe verwalten auf.	
2		Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' auf.	
3		Geben Sie der Garrezeptgruppe einen Namen.	
4		Weisen Sie der Garrezeptgruppe ein Bild zu.	
5		Bestätigen Sie Namen und Bild.	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen 89

Name und Bild einer Garrezeptgruppe ändern

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Name und Bild einer Garrezeptgruppe ändern

Zum Ändern des Namens und Bildes einer Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite Garrezeptgruppe verwalten auf.	
2			Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, deren Namen und Bild Sie ändern möchten.	
3			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf.	
4			Rufen Sie die Tastatur auf.	
5			Geben Sie den Namen über die Tastatur ein.	0 9 a z
6			Bestätigen Sie die Eingabe. Sie können die Tastatur mit Esc wegschalten.	
7			Rufen Sie die Seite 'Bilder verwalten' auf.	
8			Wählen Sie die Bilderquelle: Ordner oder USB-Gerät	oder USB
9			Wählen Sie ein Bild aus.	
10			Bestätigen Sie die Auswahl.	

► Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen

Zum Ablegen eines Garrezepts in einer Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.	
2			Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, der Sie ein Garrezept hinzufügen möchten.	
3			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf.	
4			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie der Garrezeptgruppe hinzufügen möchten.	
5			Fügen Sie das Garrezept der Garrezeptgruppe hinzu.	
6			Ändern Sie ggf. die Reihenfolge innerhalb der Garrezept-gruppe.	oder

Garrezept aus Garrezeptgruppe entfernen

Zum Entfernen eines Garrezepts aus einer Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.	
2			Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, aus der Sie ein Garre-zept löschen möchten.	
3			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf.	
4			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus der Garrezept-gruppe löschen möchten.	
5			Entfernen Sie das Garrezept aus der Garrezeptgruppe.	

Garrezept aus dem Kochbuch löschen

Sie können ein Garrezept auch auf der Seite Garrezeptgruppe verwalten aus dem Kochbuch löschen. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.	
2			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus dem Kochbuch löschen möchten.	
3			Löschen Sie das Garrezept aus dem Kochbuch.	
4			Bestätigen Sie das Löschen.	

Garrezeptgruppe löschen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Garrezeptgruppe löschen

Zum Löschen einer Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.	
2			Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, die Sie löschen möchten.	
3			Löschen Sie die Garrezeptgruppe.	
4			Bestätigen Sie das Löschen.	

6 Arbeiten mit dem mini 2in1

Der mini 2in1 Touchscreen und seine Schaltflächen

In diesem Abschnitt erklären wir Ihnen die Besonderheiten in der Bedienung des mini 2in1 Heißluftdämpfers und stellen Ihnen den prinzipiellen Aufbau der Seiten des mini 2in1 Touchscreens vor.

Fast alle im Kapitel *Der Aufbau der Touchscreen Seiten* auf Seite 30 beschriebenen Seiten sind in ihren Funktionen mit denen des mini 2in1 identisch; sie unterscheiden sich nur durch die in *mini 2in1 easyTOUCH: Der Aufbau der mini 2in1 Touchscreen Seiten* auf Seite 94 beschriebenen Zusatzfunktionen.

Nur bei den Seiten 'Settings - Allgemeines' gibt es zusätzliche Funktionen beim mini 2in1. Daher beschreiben wir die Seite 'Settings - Allgemeines' für den mini 2in1 im Detail.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:



Arbeiten mit dem mini 2in1

Funktionen des mini 2in1

Ihr mini 2in1 Heißluftdämpfer verfügt über zwei Garräume, die unabhängig voneinander betrieben werden können. Das bedeutet, dass die beiden Garräume gleichzeitig in unterschiedlichen Garprogrammen oder auch im easyTOUCH und im easySystem Modus arbeiten können. Die beiden Garräume werden über den gleichen Touchscreen bedient.

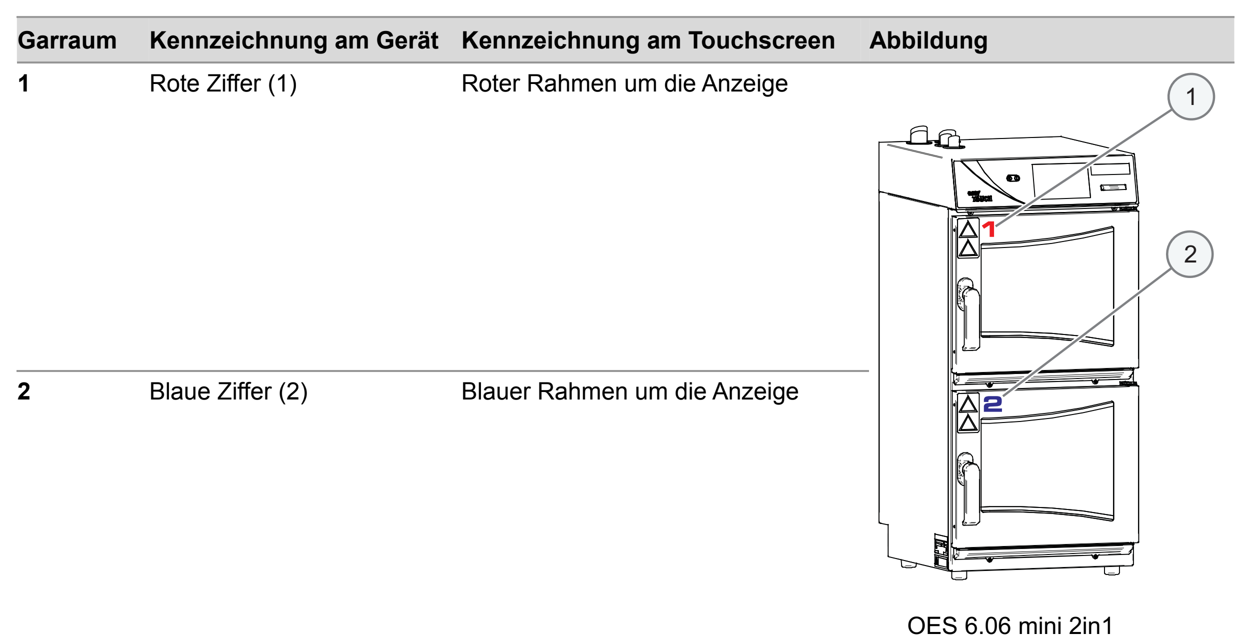
Die grundsätzlichen Arbeitsabläufe beim Kochen, Regenerieren und im easySystem Modus sind identisch mit den Arbeitsabläufen bei einem mini Tischgerät. Ihr mini 2in1 arbeitet so, als hätten Sie zwei mini Tischgeräte nebeneinander stehen.

Allerdings können Sie nicht gleichzeitig im einen Garraum garen und im anderen reinigen, da andernfalls die Gefahr von Kontamination der Lebensmittel bestehen würde.

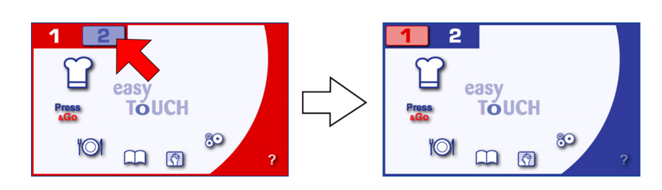
Weitere Besonderheiten in der Bedienung ergeben sich aus der Tatsache, dass nur ein Touchscreen für beide Garräume zur Verfügung steht. Es muss also von einem zum anderen Garraum umgeschaltet werden.

Kennzeichnung der Garräume

Die Garräume sind rot bzw. blau gekennzeichnet. Die folgende Tabelle zeigt die Kennzeichnungen am Gerät und am Touchscreen:

Garraum	Kennzeichnung am Gerät	Kennzeichnung am Touchscreen	Abbildung
1	Rote Ziffer (1)	Roter Rahmen um die Anzeige	
2	Blaue Ziffer (2)	Blauer Rahmen um die Anzeige	OES 6.06 mini 2in1

So schalten Sie den Touchscreen von Garraum 1 auf Garraum 2 um



Verhalten des Touchscreen beim Umschalten

Der Touchscreen verhält sich beim Umschalten folgendermaßen:

- Der Touchscreen zeigt nach dem Umschalten auf einen anderen Garraum immer die Seite an, die zuletzt in Bezug auf diesen Garraum angezeigt wurde.
  Beispiel: Sie waren bei Garraum 1 auf der Seite 'Kochen' und haben dort ein Garprogramm gestartet. Dann haben Sie auf den Garraum 2 umgeschaltet und dort die Seite 'Regenerieren' aufgerufen. Beim erneuten Umschalten auf den Garraum 1 gelangen Sie direkt wieder auf die Seite 'Kochen'.
- Wenn Sie von Garraum 1 auf Garraum 2 umschalten, während in Garraum 1 ein Garprogramm läuft, werden die Statusdaten dieses Garprogramms in der Schaltfläche 'Garraum 1' angezeigt (siehe *Der Aufbau der mini 2in1 Arbeitsseiten* auf Seite 94).
- Bei bestimmten Ereignissen schaltet der Touchscreen automatisch auf den anderen Garraum um. Sie können voreinstellen, bei welchen Ereignissen dies geschehen soll (siehe *Die Seite Allgemeines für mini 2in1* auf Seite 97, Registerkarte 'Navigation').
- Von der Seite 'Settings' und allen ihren Unterseiten aus kann nicht auf den anderen Garraum umgeschaltet werden.

Einstellen der Settings beim mini 2in1

Beim Einstellen der Settings gibt es beim mini 2in1 folgende Besonderheiten:

- Die Settings werden immer für beide Garräume eingestellt.
- Um alle Funktionen der Seite 'Settings' einstellen zu können, muss der Touchscreen in Bezug auf den anderen Garraum vor dem Umschalten seine Startseite angezeigt haben. Anderenfalls stehen auf der Seite 'Settings' nicht alle Funktionen zur Verfügung.
- Von der Seite 'Settings' und allen ihren Unterseiten aus kann nicht auf den anderen Garraum umgeschaltet werden.



Der Aufbau der mini 2in1 Touchscreen Seiten

Aufbau der mini 2in1 Touchscreen Seiten für die tägliche Arbeit

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für alle Seiten für die tägliche Arbeit den Aufbau der Seite 'Kochen'. In den Bereichen der Seiten finden Sie folgende Funktionen:

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich mini 2in1	Immer: ▪ Anzeige, welcher Garraum aktuell auf dem Touchscreen anzeigt wird, zusätzlich signalisiert durch einen roten Rahmen (Garraum 1) bzw. einen blauen Rahmen (Garraum 2) um die Anzeige. ▪ Schaltfläche zur Auswahl des Garraums, der auf dem Touchscreen angezeigt werden soll. Während das Garprogramm in dem Garraum läuft, der aktuell nicht angezeigt wird: ▪ In der Schaltfläche Anzeige des Status des Garprogramms des nicht aktiven/angezeigten Garraums.	
2	Kopfbereich	Immer: ▪ Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden. Während das Garprogramm in dem Garraum läuft, der aktuell angezeigt wird: ▪ Anzeige der verbleibenden Garzeit, Regenerierzeit oder Kerntemperatur.	
3	Grundauswahl	Auswahl des Grundgarprogramms bzw. Grundregenerierprogramms	
4	Dateneingabe	Eingabe von Temperatur, Zeit etc.	
5	Programm	Programmstart/-stopp	
	Verwaltung	Verschiedene Funktionen	
6	Navigationsbereich	▪ Seitenübergreifende Funktionen ▪ Verschiedene Funktionen	

Die seitenübergreifenden Schaltflächen zur Auswahl des Garraums

Im Kopfbereich des mini 2in1 gibt es Schaltflächen zum Umschalten des Touchscreens auf den anderen Garraum, die auf jeder Seite verfügbar sind:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Kopfbereich mini 2in1		
1	Garraum 1 auswählen	Schaltet den Touchscreen auf Garraum 1 um.
2	Garraum 2 auswählen	Schaltet den Touchscreen auf Garraum 2 um.

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.
Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Navigationsbereich		
	Seite verlassen	Auf den Hauptseiten: Geht zurück zur Startseite.
	Abbrechen	Auf den Eingabeseiten: Bricht die Eingabe ab.
?	Hilfe	Ruft die Hilfe auf.

Die Anzeigen des Garprogrammstatus des aktuell nicht angezeigten Garraums

Eine Reihe von Anzeigen dient beim mini 2in1 der Anzeige des Garprogrammstatus des aktuell auf dem Touchscreen nicht angezeigten Garraums. Diese Anzeigen werden in der folgenden Tabelle beispielhaft für den Fall beschrieben, dass Garraum 1 nicht aktuell auf dem Touchscreen angezeigt wird. Analoges gilt für den umgekehrten Fall.

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

Anzeige	Bedeutung	Beschreibung
Kopfbereich mini 2in1		
45 °C 00:01	Status von Garraum 1	Je nach Garprogramm und aktuellem Status in Garraum 1 Anzeige von ▪ Vorheizstatus in Form eines Thermometers ▪ Abschaltkriterien, also eingestellter Garzeit, Regenerierzeit oder Kerntemperatur ▪ Verbleibender Garzeit oder Regenerierzeit ▪ Aktueller Kerntemperatur, eingestellter Gartemperatur
Recipe ready	Garprogrammende in Garraum 1	Garprogramm in Garraum 1 ist beendet.
1	Garraum 1 nicht wählbar	Touchscreen kann nicht auf Garraum 1 umgeschaltet werden.
Blinken	Aktion erforderlich	Im derzeit nicht angezeigten Garraum ist eine Aktion erforderlich, bzw. ein Rezept fertig, die Reinigung fertig oder ein Fehler aufgetreten.

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

Die Seiten-Anzeigen sind die inversen Darstellungen der Schaltflächen, mit denen die betreffenden Seiten aufgerufen werden. Diese Anzeigen sind in der folgenden Tabelle nur beispielhaft und nicht vollständig dargestellt.

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

Anzeige	Bedeutung	Beschreibung
Kopfbereich		
	Seite 'Kochen'	Seite 'Kochen' ist gewählt.
Press &Go	Seite 'Press&Go'	Seite 'Press&Go' ist gewählt.
	Seite 'Regenerieren'	Seite 'Regenerieren' ist gewählt.
	Seite 'Reinigen'	Seite 'Reinigen' ist gewählt.

Aufbau der mini 2in1 Kochbuch-Seiten

Die Kochbuch-Seiten unterscheiden sich von den Kochbuch-Seiten der mini Tischgeräte (siehe *Das Kochbuch* auf Seite 41) durch die Schaltflächen zur Auswahl des Garraums und die Anzeigen des Garrprogrammstatus des aktuell nicht angezeigten Garraums. Alle übrigen Funktionen sind gleich.



Die Seite Settings - Allgemeines für mini 2in1

So kommen Sie auf die Seite 'Settings - Allgemeines'!



Die Registerkarte 'Allgemein'

Die Registerkarte 'Allgemein' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
▼	Kochbuch	Auswahl des Kochbuchs
− … +	Anzahl Einschübe	Auswahl der Anzahl der belegbaren Einschübe
◉	Temperatur-Einheit	Auswahl der Temperatur-Einheit °C oder °F

Die Registerkarte 'Lebensmittelkontrolle'

Die Registerkarte 'Lebensmittelkontrolle' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
− … +	Vorheizzeit (sek)	Eingabe der Vorheizzeit: ▪ Haltezeit nach Erreichen der Vorheiztemperatur
− … +	Vorheiztoleranz (°C)	Eingabe der Toleranz der Vorheiztemperatur: ▪ Vorheiztemperatur gilt erreicht bei z. B. 20 °C weniger
− … +	HACCP Temp-Intervall (sek)	Eingabe des HACCP-Datenübertragungsintervalls: ▪ z. B. Datenübertragung alle 120 sec
− … +	Max. Ausfallzeit (sek)	Eingabe der maximalen Zeit der Stromunterbrechung, bevor gewarnt wird, dass das Produkt verdorben ist

Die Registerkarte 'Reinigung'

Die Registerkarte 'Reinigung' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
☑	▪ Stufe 1 - Leichte Verschmutzung ▪ Stufe 2 - Mittlere Verschmutzung ▪ Stufe 3 - Starke Verschmutzung ▪ Stufe 4 - Sehr starke Verschmutzung	Auswahl der Reinigungsstufe(n), die auf der Seite 'Reinigen' verfügbar sein soll(en)
…	AutoClean Temperatur (60°C - 100°C)	Eingabe der Temperatur der vollautomatischen Reinigung bei Verwendung von anderen als den Original Reinigungsmitteln
…	Reinigungsmittel Dosierung (1 - 10)	Eingabe der Dosierung der Reinigungsmittel bei Verwendung von anderen als den Original Reinigungsmitteln

Die Registerkarte 'Navigation'

Die Registerkarte 'Navigation' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
☑	Rezept / Tray beendet	Auswahl der Umschaltfunktion: ▪ Ist ein Rezept fertig, schaltet der Touchscreen automatisch um auf den entsprechenden Garraum Diese Funktion ist werkseitig voreingestellt.
☑	Fehler aufgetreten	Auswahl der Umschaltfunktion: ▪ Tritt ein Fehler auf, schaltet der Touchscreen automatisch um auf den entsprechenden Garraum
☑	Reinigung beendet	Auswahl der Umschaltfunktion: ▪ Ist die Reinigung beendet, schaltet der Touchscreen automatisch um auf den entsprechenden Garraum

7 Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers

Die Garprogramme

Ihr Heißluftdämpfer bietet Ihnen die folgenden voreingestellten Grundgarprogramme:
- Dämpfen
- Heißdampf
- Heißluft
- Regenerieren

Aufbauend auf diese Grundgarprogramme können Sie alle Arten von Lebensmittel in hoher Qualität zeitsparend garen.

Zusätzlich zu den Grundgarprogrammen bietet Ihr Heißluftdämpfer noch eine Reihe von Spezialgarprogrammen, die auf die Grundgararten aufbauen:
- Niedertemperaturgaren, geeignet für sauerstoffarmes Biogaren und Nachtgaren
- Delta-T-Garen
- Cook & Hold
- Nachtgaren
- ecoCooking

In Kombination mit allen Grund- und Spezialgarprogrammen können Sie die Funktion der Kerntemperaturmessung nutzen, bei manchen Spezialgarprogrammen, z. B. Sous-Vide-Garen, müssen Sie sie nutzen.

Generelle Vorteile Ihres Heißluftdämpfers

Folgende Vorteile nutzen Sie bei allen Gararten:
- Sie erhalten immer das optimale Garraumklima.
- Geschmacksstoffe übertragen sich nicht, selbst wenn Sie in einer Beschickung verschiedene Lebensmittel garen.
- Sie brauchen Feuchtigkeitswerte nicht manuell einzugeben.

Entwicklung eigener Garrezepte

Sie können die Grund- und Spezialgarprogramme, ggf. kombiniert mit der Kerntemperaturmessung, zu eigenen ein- oder mehrstufigen Garrezepten kombinieren und im Kochbuch und unter Press&Go abrufbar speichern.

Wir geben Ihnen in diesem Abschnitt Rahmenrichtlinien für die Umsetzung der Garprogramme auf die speziellen Anforderungen Ihrer Produkte. Die Ausgestaltung Ihrer eigenen Garrezepte liegt natürlich bei Ihnen und Ihren Kunden.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

Dämpfen

Temperaturbereich

Mit dem Garprogramm "Dämpfen" arbeiten Sie im Temperaturbereich von 30 °C bis 120 °C.

Je nach Temperatur wird unterschieden zwischen
- Biodampf (30 - 99°C)
- Dampf (100°C)
- Quickdampf (101 - 120°C)

Anwendung

Das Garprogramm "Dämpfen" eignet sich für die Gararten
- Kochen
- Dämpfen
- Blanchieren
- Pochieren
- Konservieren

Spezialprogramme, bei denen "Dämpfen "genutzt wird, sind
- sauerstoffarmes Biogaren
- Niedertemperaturgaren
- Nachtgaren

Vorteile beim Dämpfen mit 100 °C

Folgende Vorteile nutzen Sie:
- Das Dämpfen schont Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe wie Farb- und Ballaststoffe besonders gut.
- Sie arbeiten schnell, da Ihnen jederzeit Dampf zur Verfügung steht.

Anwendungsbeispiele für Dämpfen mit 100 °C

Das Garprogramm eignet sich für z. B.
- Gemüse
- Reis
- Hartweizennudeln
- Knödel
- Klöße
- Nockerl
- Kartoffel

Vorteile beim Bio-Dämpfen zwischen 30 °C und 99 °C

Folgende Vorteile nutzen Sie:
- Sie bereiten Ihre Lebensmittel besonders schonend zu.
- Sie vermeiden geplatzte Häute und Därme beim Brühen oder Erwärmen von Wurstwaren.
- Sie erzielen optimale Speisequalitäten bei empfindlichen Lebensmitteln, wie Terrinen, Galantinen, Flans, Farcen, Crème Caramel und bei Diätkost.
- Durch gradgenaues Garen stockt das Eiweiß optimal (z. B. bei Fisch).

Anwendungsbeispiele für Bio-Dämpfen zwischen 30 °C und 99 °C

Das Garprogramm eignet sich für z. B.
- Fischfilet
- Terrinen
- Galantinen
- Flans
- Farcen
- Klößchen
- Crème Caramel

Vorteile beim Quick-Dämpfen zwischen 101 °C und 120 °C

Folgende Vorteile nutzen Sie:
- Sie gewinnen Zeit

Anwendungsbeispiele für Quick-Dämpfen zwischen 101 °C und 120 °C

Das Garprogramm eignet sich für unempfindliche Lebensmittel wie
- Pellkartoffeln
- Rote Bete
- Steckrüben
- Hülsenfrüchte
- Kraut

Das Garprogramm eignet sich außerdem sehr gut für Lebensmittel, bei denen eine leichte Bräunung beim Dämpfen erwünscht ist, wie z. B.
- Rinderrouladen
- Krautwickel
- Rindergulasch

Heißdampf

Temperaturbereich

Mit dem Garprogramm "Heißdampf" arbeiten Sie im Temperaturbereich von 100 °C bis 250 °C.

Anwendung

Das Garprogramm "Heißdampf" eignet sich für alle Lebensmittel, bei denen in der traditionellen Garmethode Feuchtigkeit bzw. Dampf manuell hinzugefügt wird, wie z. B.

- bei Schweinebraten durch Übergießen
- bei Plundergebäck zum optimalen "Aufgehen"

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Die Lebensmittel trocknen nicht aus
- Backwaren wie Hefe-, Blätter- und Brotteig gehen beim Backen optimal auf
- Bei Bedarf können Sie den Garraum entfeuchten (Funktion Crisp&Tasty) und erhalten so ein saftiges und knuspriges Produkt mit optimaler, gleichmäßiger Bräunung
- Sehr schnelle Energieübertragung

Optimaler Umgang mit dem Garprogramm

Darauf sollten Sie achten:

- Reduzieren Sie generell, im Vergleich zu traditionellen Garmethoden, die Garraumtemperatur um mindestens 10 bis 20 % und Sie vermeiden erhebliche Garverluste.

Anwendungsbeispiele

Das Garprogramm eignet sich für

- durchgegarte Großbratstücke
- Geflügel (Enten, Gänse)
- Gratins und Aufläufe
- Backwaren wie Plundergebäck, Baguettestangen etc.
- Topfenkuchen
- Apfelstrudel

Heißluft

Temperaturbereich

Mit dem Garprogramm "Heißluft" arbeiten Sie im Temperaturbereich von 30 °C bis 250 °C.

Anwendung

Das Garprogramm "Heißluft" eignet sich immer dann, wenn keine Feuchtigkeit benötigt wird, wie z. B. beim

- Braten
- Rösten (von Knochen)
- Backen
- Grillen
- Überbacken

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Bei Bedarf können Sie den Garraum entfeuchten und erhalten ein rösches und knuspriges Produkt mit einer gleichmäßigen Bräunung.
- Bei Backprodukten erhalten Sie durch Entfeuchtung (Crisp&Tasty-Funktion) eine dünne Kruste.

Optimaler Umgang mit dem Garprogramm

Darauf sollten Sie achten:

- Reduzieren Sie generell, im Vergleich zu traditionellen Garmethoden, die Garraumtemperatur um mindestens 10 bis 20 % und Sie vermeiden erhebliche Garverluste.

Anwendungsbeispiele

Das Garprogramm eignet sich für

- Kurzbratstücke, z. B. Steaks und Medaillons
- Fettfreie Fingersnacks
- Überbacken von Gratins
- Alternatives Frittieren von Kartoffelprodukten (fettfreie Pommes Frites) etc.
- Obstkuchen



Regenerieren

Anwendung

Das Garprogramm Regenerieren eignet sich für das Regenerieren von Speisen, die bereits auf Tellern, Platten oder in GN-Behältern angerichtet sind.

Temperaturbereich und Regenerierzeit

Die Regenerierzeit und -temperatur sind abhängig vom Produkt, der Schichtdicke und von der Anzahl der zu regenerierenden Teller bzw. GN-Behälter (siehe Richtwerte unten in diesem Thema).

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Cook & Chill Konzept: Sie produzieren die Speisen in ruhigen, auslastungsschwachen Zeiten und richten diese kalt auf Tellern oder Platten an.
- Sie können eine beliebige Anzahl von Tellern auf Abruf regenerieren.
- Die fertig angerichteten Speisen trocknen beim Regenerieren nicht aus.
- Auf den Tellern bilden sich weder Kondensatpfützen noch Trockenränder.
- Mischregeneration Teller / GN-Behälter ist möglich.

Optimaler Umgang mit dem Garprogramm

Darauf sollten Sie achten:

- Kompakte Speisenkomponenten wie Knödel/Klöße, Rouladen, Aufläufe brauchen länger zum Regenerieren als zum Beispiel Bratenscheiben, Gemüsebeilagen, Reis, geviertelte oder tournierte Kartoffeln.
- Vermeiden Sie großflächiges Überlappen und unterschiedliche Anrichtehöhen der Komponenten.
- Setzen Sie Fisch und Fleisch auf einen Sockel von Reis oder ähnlichem, damit es gleichmäßig regeneriert und nicht auf dem Teller festklebt.
- Garen Sie Ihre Lebensmittel 80 % vor, braten Sie also z. B. Fleisch ‚rare' vor, wenn es nach dem Regenerieren ‚medium' gegart sein soll.
- Fetten Sie Gemüse, Reis und Nudeln vor dem Regenerieren ab.
- Geben Sie Saucen erst nach dem Regenerieren auf die Teller.

Anwendungsbeispiele

Das Regenerierprogramm eignet sich für

- nahezu alle Arten von Speisen

Richtwerte für das Regenerieren

Beachten Sie beim Regenerieren folgende Regeln:

- Heizen Sie den Heißluftdämpfer immer vor.
- Heizen Sie nach jedem Regeneriergang wieder auf die Vorheiztemperatur auf. Nach Erreichen der Vorheiztemperatur können Sie sofort wieder regenerieren.



Kerntemperaturmessung

Das Prinzip

Bei der Kerntemperaturmessung wird die Dauer des Garprozesses über die Kerntemperatur im Gargut gesteuert und nicht über die Zeit.

Die Kerntemperaturmessung kann in Verbindung mit allen Grundgarprogrammen verwendet werden.

Anwendung

Die Kerntemperaturmessung empfiehlt sich besonders beim Garen von Langzeitbraten sowie beim Punktgaren (medium, rare etc.).

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Unabhängig von Bratengröße und -gewicht garen Sie auf den Punkt genau. Dadurch erhalten Sie immer eine Garantie für höchste Qualität.
- Sie brauchen keine Zeit und Energie zur Überwachung und Prüfung des Gargrades aufzuwenden.
- Der Mehrpunktfühler misst an mehreren Stellen entlang der Fühlerspitze und erkennt automatisch die kälteste gemessene Kerntemperatur als Mittelpunkt des Fleischstückes. Der Mehrpunktfühler vermindert Fehlstechungen und vereinfacht die Handhabung.
- In Verbindung mit den Garprogrammen erzielen Sie einen Gargewinn von bis zu 50%.

Optimaler Umgang mit der Garart

Darauf sollten Sie achten:

- Beachten Sie bei der Wahl der Endkerntemperatur, dass Langzeitbraten nach der Entnahme aus dem Heißluftdämpfer im Kern nachziehen.
- Bei Garende sollten Sie den Langzeitbraten sofort aus dem Heißluftdämpfer entnehmen und schockkühlen. So verhindern Sie ein Übergaren.

Richtwerte für Kerntemperatur

Beachten Sie die folgenden Richtwerte:

Lebensmittel	Garung	Kerntemperatur
Rindfleisch		
Rinderfilet, Roastbeef	Medium	50 - 54 °C
Rinderschmorbraten	Vollgar	82 - 90 °C
Rouladen, Tafelspitz	Vollgar	82 - 95 °C
Kalbfleisch		
Kalbsrücken	Medium	54 - 58 °C
Kalbsbrust, Kalbsschulter	Vollgar	75 - 80 °C
Kalbskeule	Vollgar	76 - 78 °C
Schweinefleisch		
Schweinerücken	Medium	68 - 72 °C
Schweinenacken	Medium	68 - 72 °C
Schweinebauch, Schweinehaxn	Vollgar	72 - 78 °C
Kasseler	Medium	65 - 68 °C
Lamm		
Lammkeule	Medium	54 - 64 °C
Lammrücken	Medium	52 - 56 °C
Geflügel		
Hähnchen ganz	Vollgar	75 - 82 °C
Hähnchenbrust	Vollgar	75 - 77 °C
Hähnchenkeule	Vollgar	75 - 82 °C
Fisch		
Lachsschnitte	Medium	63 - 65 °C



Delta-T-Garen

Das Prinzip

ΔT-Garen ist ein Garprogramm, bei dem die Garraumtemperatur abhängig von der Kerntemperatur ansteigt. Es muss immer mit dem Kerntemperaturfühler gearbeitet werden.

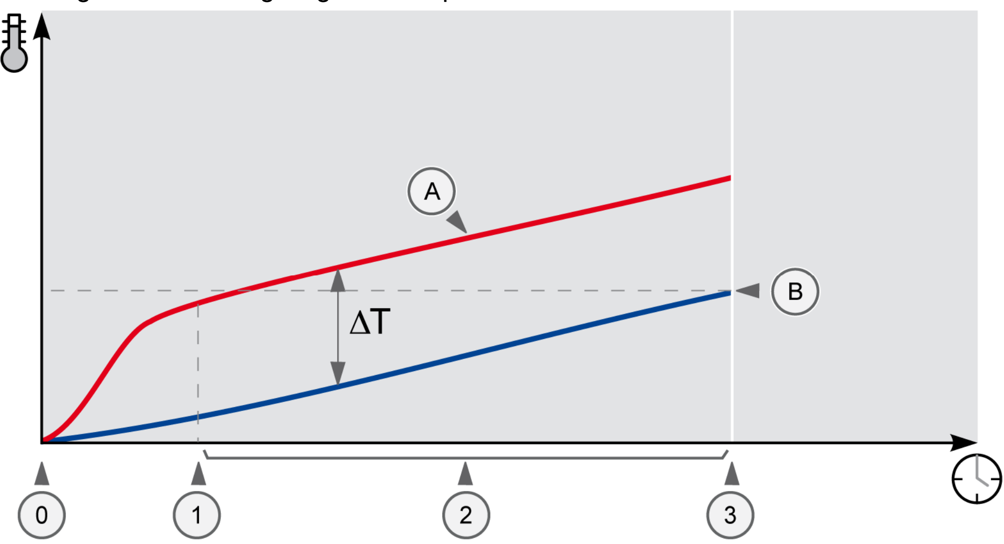
Das Garprogramm Delta-T

Die Eingabe der Programmdaten erfolgt über die Seite 'Kochen'. Folgende Werte müssen eingegeben werden:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Δ-Temperatur	Bestimmt die Temperatur im Garraum in Abhängigkeit von der Kerntemperatur.
	Kerntemperatur	Bei Erreichen dieses Wertes wird das Garprogramm beendet.

Der Garprozess

Die folgende Abbildung zeigt den Garprozess:



Nr.	Bedeutung	Beschreibung
A	Temperatur im Garraum	Verlauf der Temperatur im Garraum
B	Kerntemperatur	Eingegebener Wert der Kerntemperatur

Nr.	Bedeutung	Beschreibung	Temperatur im Garraum Ⓐ
0	Beginn Phase 1	Programmstart: Die Kerntemperatur und die Garraumtemperatur steigt an.	Aufheizphase
1	Ende Phase 1	Die Garraumtemperatur entspricht der Summe aus Δ-Temperatur und aktueller Kerntemperatur.	+ aktuell
2	Phase 2	Die Garraumtemperatur steigt entsprechend der aktuellen Kerntemperatur weiter an bis die Kerntemperatur den vorgegebenen Wert erreicht hat.	+ aktuell
3	Ende Phase 2	Programmende: Die Kerntemperatur Ⓑ ist erreicht.	+

Anwendung

ΔT-Garen eignet sich besonders zum schonenden Garen von Kochschinken, ganzem Fisch, Galantinen und Eierstich.

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Fleisch bleibt saftig und zart und Sie haben einen geringeren Bratverlust.
- Wenn Sie die Startzeit-Vorwahl benutzen, können Sie mit dem ΔT-Garen besonders gut betriebsschwache Zeiten (beispielsweise die Nachtstunden) ausnutzen.

Optimaler Umgang mit der Garart

Darauf sollten Sie achten:

- Je höher die Δ-Temperatur ist, desto höher ist der Gewichtsverlust, desto intensiver bräunt das Lebensmittel.



ecoCooking

Das Prinzip

ecoCooking ist ein Garprogramm, bestehend aus einer Angarphase und einer Fertiggarphase.

Die Angarphase dauert bei einschrittigen Garrezepten bis zum Erreichen einer bestimmten Garzeit oder Kerntemperatur. Bei mehrschrittigen Garrezepten wird die Angarphase als eigener Schritt oder in mehreren Schritten vor die Fertiggarphase gestellt. Beim ecoCooking wird durch intelligente Impulstechnik der Energiebedarf bei gleicher Gardauer um 25% reduziert.
Vorgegeben werden bei einschrittigen Garrezepten

- ein Garprogramm: Heißluft oder Heißdampf
- die Zusatzfunktion ecoCooking
- eine Garzeit oder Soll-Kerntemperatur

Vorgegeben werden bei mehrschrittigen Garrezepten

- eine Angarphase in einem oder mehreren Schritten mit jeweils:
  - ein Garprogramm: Heißluft, Heißdampf oder Dämpfen
  - gegebenenfalls Zusatzfunktionen (außer ecoCooking)
  - eine Garzeit oder Soll-Kerntemperatur
- eine Fertiggarphase in einem oder mehreren Schritten mit jeweils:
  - ein Garprogramm: Heißluft oder Heißdampf
  - die Zusatzfunktion ecoCooking
  - eine Garzeit oder Soll-Kerntemperatur
- gegebenenfalls weitere Garschritte

Anwendung

Sie können ecoCooking für folgende Arbeiten sinnvoll einsetzen:

- Produkte mit einer Gesamtgarzeit über 30 Minuten
- Großbratstücke mit Kerntemperaturmessung

Vorteile bei einschrittigen Garprogrammen

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- In der Angarphase garen Sie mit Standardverfahren, um schnell Wärme auf das Produkt zu übertragen.
- In der Fertiggarphase nutzen Sie weitgehend die vorhandene Wärme des Garraums und Prdukts, um das Produkt auf den Punkt fertig zu garen.

  Dies bedeutet:
  - Sie nutzen ein Energieeinsparpotenzial von bis zu 25%
  - Sie verlängern die Garzeit nicht
  - Sie erzielen einen hohen Schnittgewinn (bzw. geringen Masseverlust)



Nachtgaren

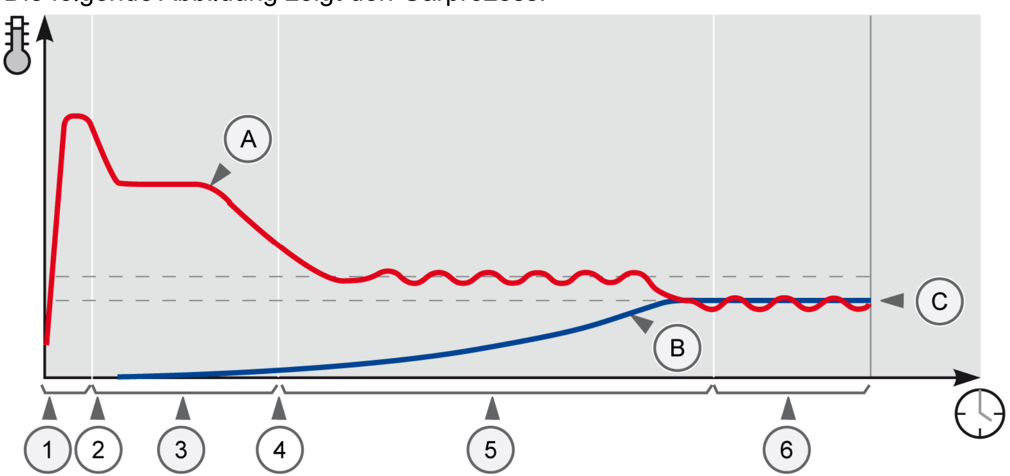
Das Prinzip

Das Nachtgaren ist ein mehrschrittiges Langzeitprogramm, bestehend aus mehreren Garschritten und einer abschließenden Haltephase zum Reifen des Produkts.

Vorgegeben werden
- ein Garprogramm: Nachtgaren MEDIUM, Nachtgaren WELL DONE oder Nachtgaren KOCHEN

Der Garprozess "Nachtgaren MEDIUM" und "Nachtgaren WELL DONE"

Die folgende Abbildung zeigt den Garprozess:

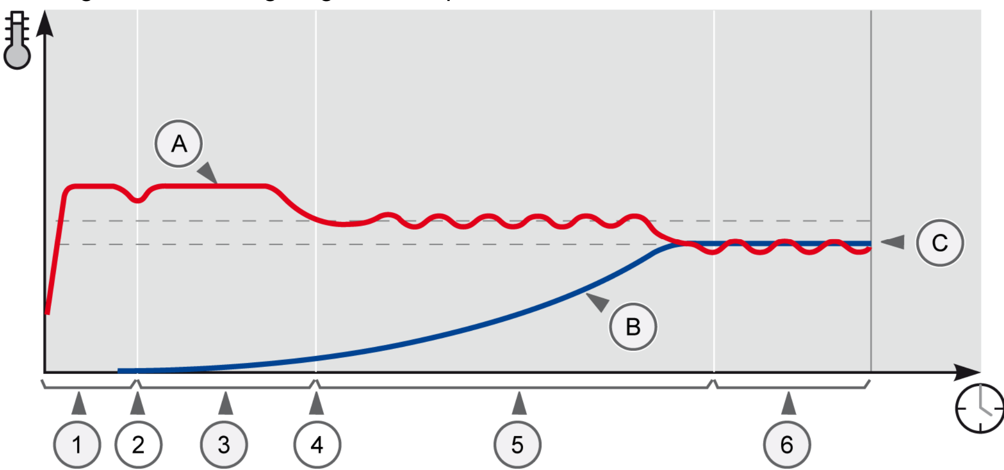


Nr.	Bedeutung	Beschreibung
A	Temperatur im Garraum	Verlauf der Temperatur im Garraum
B	Ist-Kerntemperatur	Verlauf der Kerntemperatur im Produkt
C	Haltetemperatur	End-Kerntemperatur

Nr.	Bedeutung	Beschreibung	Garraumtemperatur A	
			WELL DONE	**MEDIUM**
1	Vorheizen	Garraum wird vorgeheizt. Garraumtemperatur steigt an. 2 Minuten Haltezeit.	150°C	150°C
2	Beschicken	Beschicken des Garraums. Auch Mischbeschickung möglich.		
3	Anbratphase	Produkt wird 10 Minuten angebraten.	130°C	130°C
4	Temperatur Absenkung	Garaumtemperatur wird abgesenkt. Zeitspanne produktabhängig.		
5	Reifephase	Reifephase des Produktes bis zum Erreichen der End-Kerntemperatur.	78°C	65°C
6	Haltezeit	Haltephase für max. 15 Stunden	72°C	52°C

Der Garprozess "Nachtgaren KOCHEN"

Die folgende Abbildung zeigt den Garprozess:



Nr.	Bedeutung	Beschreibung
Ⓐ	Temperatur im Garraum	Verlauf der Temperatur im Garraum
Ⓑ	Ist-Kerntemperatur	Verlauf der Kerntemperatur im Produkt
Ⓒ	Haltetemperatur	End-Kerntemperatur

Nr.	Bedeutung	Beschreibung	Garraumtemperatur Ⓐ
1	Vorheizen	Garraum wird vorgeheizt. Garraumtemperatur steigt an. 2 Minuten Haltezeit.	100°C
2	Beschicken	Beschicken des Garraums. Auch Mischbeschickung möglich.	
3	Ankochphase	Produkt wird 10 Minuten angekocht.	100°C
4	Temperatur Absenkung	Garraumtemperatur wird abgesenkt. Zeitspanne produktabhängig.	
5	Reifephase	Reifephase des Produktes bis zum Erreichen der End-Kerntemperatur.	80°C
6	Haltezeit	Haltephase für max. 15 Stunden	72°C

Anwendung

Sie können lange bevor Sie die fertige Speise benötigen, betriebsschwache Zeiten nutzen und Lebensmittel sehr schonend z.B. über Nacht zubereiten.

Sie können Nachtgaren für folgende Produkte einsetzen:
- Nachtgaren MEDIUM: Eignet sich besonders für Roastbeef
- Nachtgaren WELL DONE: Eignet sich besonders für Schweinebraten und Rouladen
- Nachtgaren KOCHEN: Eignet sich besonders für Tafelspitz

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:
- Sie erzielen ein saftiges Produkt mit einem geringen Gewichtsverlust im Vergleich zu einer konventionellen Zubereitung
- Sie erhalten durch die langsame Reifung ein sehr gleichmäßig gegartes Produkt

Optimaler Umgang mit der Garart

Darauf sollten Sie achten:
- Die Haltephase darf maximal 15 Stunden betragen
- Stechen Sie bei einer Mischbeschickung oder bei unterschiedlich großen Fleischstücken den Kerntemperaturfühler in das kleinste Fleischstück ein

8 Die Anwendung der Garprogramme

Erprobte Garrezepte als Anregungen für Sie

Wir nennen Ihnen in diesem Abschnitt einige erprobte Garrezepte als Anregung zur Entwicklung Ihrer eigenen Garrezepte.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:



Beilagen

Rezepte für Beilagen

Typische Rezepte für Beilagen:

Speise					Bitte beachten
		°C	min	°C	
Eier		100	8-16	-	▪ Anstechen entfällt ▪ weich nach ca. 10 min ▪ hart nach ca. 15 min
Eierstich		85	20-25	-	
Gemüse frisch		100	5-15	-	▪ geschnitten zerkleinert
Gemüse tiefgekühlt		100	8-15		
Kartoffeln (halbiert)		100	25-35	-	▪ vor dem Garen 15 min in Salzwasser einlegen oder mit feinem Salz be-streuen
Kartoffelknödel/Klöße		100	25-30		▪ auf gefettete Bleche setzen, direkt nach dem Garen abdecken
Nudeln (Hartweizengrieß)		120	10-15	-	▪ ungelochte Behälter verwenden, umrühren entfällt ▪ 1 Teil Nudeln, min. 5 Teile kaltes Wasser
Omlette tiefgekühlt		85	15-20	-	
Pellkartoffeln		110	30-35	-	
Pommes frites		200	8-12		▪ Frittierkorb benutzen ▪ bei größeren Beschickungsmengen Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Reis		100	25-30	-	▪ 20 min einweichen ▪ ungelochte Behälter verwenden ▪ 1 Teil Reis 1,5 bis 2 Teile kaltes Wasser oder Fond
Rührei frisch		160	5-10	-	▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Rührei tiefgekühlt		85	15-20	-	
Wedges		210	10-12		▪ Frittierkorb benutzen ▪ Teilbeschickung ▪ bei größeren Beschickungsmengen Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten



Fisch

Rezepte für Fisch

Typische Rezepte für Fisch

Speise					Bitte beachten
		°C	min	°C	
Fisch im Wirsingmantel		89	-	69	
Fischfilet paniert		200	10-13	-	▪ Teilbeschickung ▪ Antihaftblech verwenden ▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Fischnocken		78	5-12	-	
Fischterrine		78	-	65	
Forelle gebraten		220	8-12	-	▪ Teilbeschickung ▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Garnelen gebraten		200	4-8	-	▪ Teilbeschickung
Garnelen gedünstet		80	4-8	-	
Lachsfilet gebraten		220	6-12	-	▪ Teilbeschickung
Lachsfilet gedünstet		78	5-10	-	
Scholle gebraten		225	7-10	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Seezunge gebraten		225	10-12	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten

Fleisch, Geflügel, Wild

Rezepte für Fleisch, Geflügel und Wild

Typische Rezepte für Fleisch, Geflügel und Wild

Speise					Bitte beachten
		°C	min	°C	
Bratwurst		210	7-12	-	
Cordon Bleu		200	10-13	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Ente		150	-	85	▪ eventuell mit Äpfel und Zwiebeln füllen
Entenbrust		225	-	50	
Filetsteak 200g		220	-	47	
Fleischspieß - Barbecue		210	8-12	-	
Frikadellen		180	-	78	▪ Bleche einfetten
Gans		135	-	90	▪ zwischendurch ablöschen
Hackbraten		135	-	85	▪ zu einem Laib formen oder in Kastenform einfüllen
Hasenkeule		135	-	72	▪ eventuell spicken oder im Fond schmoren
Hirschbraten		135	-	68	▪ Braten in tiefe Behälter legen und diesen nach und nach mit dem Fond auffüllen
Kalbshaxe		135	-	78	▪ vorab 10 min Dämpfen, dann Schwarte einschneiden
Kalbsrollbraten		135	-	78	
Kalbssteak 180g		225	-	47	
Kasseler Kotelett		180	10-12	-	▪ Bleche einfetten
Kochschinken		78	-	65	▪ Garzeit richtet sich nach Gewicht
Kohlrouladen		135	-	82	
Kotelett paniert		200	10-12	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Lammbraten		130	-	78	
Lammcarrée medium		200	-	48	
Lammkeule medium		125	-	50	
Leberkäse frisches Brät		125	-	68	
Leberschnitte		210	4-6	-	▪ nicht mehlieren
Paprikaschoten gefüllt		130	-	82	
Pute		125	-	72	▪ eventuell mit Farce und Kräutern füllen
Putenbrust gebraten		180	-	72	▪ eventuell mit Farce und Kräutern füllen
Putenbrust gedünstet		89	-	72	

Speise		°C	min	°C	Bitte beachten
Putenschnitzel		200	9-13	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Rehkeule ausgelöst		135	-	72	▪ eventuell spicken oder beizen
Rehpastete		150	-	72	▪ unbedingt Kamine aufsetzen
Rinderfilet medium		125	-	50	
Rinderfilet Wellington		150	-	48	▪ Blätterteig leicht mit Ei bestreichen, Filet vorher anbraten
Rinderschmorbraten		130	-	82	
Roastbeef medium		125	-	50	
Rumpsteak 200g		200	-	48	
Schnitzel		200	8-11	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Schweinebraten		130	-	78	
Schweinefilet ganz		200	-	53	
Schweinefilet Medaillon		200	-	48	
Schweinenacken		135	-	78	
Schweinerücken ganz		135	-	72	
Schweinshaxe		135	-	72	▪ vorab 10 min Dämpfen, dann Schwarte einschneiden
Weißwurst		65	10-20	-	
Wiener / Frankfurter		75	10-20	-	
Wildschweinkeule		135	-	72	



Gebäck

Gebäck

Typische Rezepte für Gebäck

Speise					Bitte beachten
		°C	min	°C	
Apfelstrudel		175	12-20	-	▪ Teilbeschickung ▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Baguette tiefgekühlt		165	6-15	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Biskuitboden		150	15-20	-	▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Blechkuchen		165	25-35	-	▪ Teilbeschickung
Brezen		155	12-15	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Brötchen tiefgekühlt		165	10-12	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Crème Brûlée		80	10-15	-	▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Crème Caramel		80	15-25	-	▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Croissants tiefgekühlt		165	15-22	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Käsekuchen		145	30-40	-	▪ Teilbeschickung ▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Mürbteigteilchen		165	10-15	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen ▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Obstkuchen		165	25-35	-	▪ Teilbeschickung
Plundergebäck tiefgekühlt		165	14-20	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Sandkuchen		165	20-35	-	▪ Teilbeschickung
Spritzgebäck		165	8-13	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen ▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten

9 Reinigung und Wartung

Reinigung und Wartung des Heißluftdämpfers

In diesem Kapitel machen wir Sie mit dem Reinigungs- und Wartungsplan vertraut und erklären Ihnen, wie Sie Ihren Heißluftdämpfer reinigen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

 Reinigungs- und Wartungsplan

Heißer Dampf

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Wenn Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird (z. B. mit einer Handbrause), kann im Garraum entstehender Dampf zu Verbrühungen führen.

- Reinigen Sie erst, wenn der Garraum auf unter 60 °C abgekühlt ist.

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Voraussetzungen

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.
- Das Gerät wird vor der Reingung der verschiedenen Außen- und Innenteile spannungsfrei geschaltet.

Tägliche Reinigungen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Reinigungsarbeiten, die Sie täglich durchführen müssen:

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Garraum	*Garraum halbautomatisch reinigen* auf Seite 123	CONVOClean new für einen leicht verschmutzten Garraum oder CONVOClean forte für normale bis starke Verschmutzung
	Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) auf Seite 125	CONVOClean forte und CONVOCare
Lüfterraum hinter Ansaugblech	*Garraum halbautomatisch reinigen* auf Seite 123	CONVOClean new für einen leicht verschmutzten Garraum oder CONVOClean forte für normale bis starke Verschmutzung
	Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) auf Seite 125	CONVOClean forte und CONVOCare
Hygienedichtung auch um Gerätetür	*Hygienedichtung reinigen* auf Seite 145	mit handelsüblichem Spülmittel
Gerätegehäuse außen	manuell mit weichem Tuch reinigen	handelsüblicher Edelstahlreiniger
Garraum, wenn weißer Schleierbelag oder dunkle Verfärbungen sichtbar	Wenn, dann ▪ kalt einsprühen ▪ 10 min einwirken lassen ▪ mit weichem, nicht scheuerndem Schwamm polieren ▪ ausspülen	CONVOCare

Wöchentliche Reinigungen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Reinigungsarbeiten, die Sie wöchentlich durchführen müssen:

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Doppelglastür innen	*Doppelglastür reinigen* auf Seite 143	handelsüblicher Glasreiniger
Tür- und Gerätetropfwanne	manuell reinigen	CONVOClean new oder CONVOClean forte

Monatliche Reinigungen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Reinigungsarbeiten, die Sie monatlich durchführen müssen:

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Untergestell (Option)	manuell mit weichem Lappen reinigen	handelsüblicher Edelstahlreiniger

Durchführung von Wartungen

Einige wenige Wartungsarbeiten müssen Sie selbst regelmäßig durchführen. Darüber hinaus gehende Wartungsarbeiten dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden.

Tägliche Wartungen, die Sie selbst durchführen müssen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Wartungsarbeiten, die Sie täglich durchführen müssen:

Was muss gewartet werden?	Verfahren	Wartungsmittel / Werkzeug
Wasseraufbereitung muss korrekt eingestellt werden, wenn weißer Belag im Garraum sichtbar	Kundendienst rufen	-

Wartungen, die der Kundendienst durchführen muss

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Abstände der Wartungsarbeiten, die der autorisierte Kundendienst durchführen muss:

Wie oft?	Was muss gewartet werden?
jährlich	generelle Wartung

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

Verwandte Themen



Garraum halbautomatisch reinigen

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel CONVOClean new / forte in der Sprühflasche

Umgang mit der Sprühflasche

Beachten Sie beim Umgang mit der Sprühflasche folgendes:

- Lassen Sie die Sprühflasche nie längere Zeit unbenutzt unter Druck stehen. Drehen Sie den Pumpenkopf langsam auf, damit die Druckluft entweichen kann.
- Spülen Sie die Sprühflasche wöchentlich.
- Spülen Sie die Düse, die Düsenverlängerung und den Düsenstutzen nach jeder Benutzung.

Garraum halbautomatisch reinigen

Gehen Sie zum halbautomatischen Reinigen des Garraums wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entfernen Sie größere Brat- und Kochrückstände aus dem Garraum.	
2	Rufen Sie die Bedienseite Reinigung auf und starten Sie das halbautomatische Reinigungsprogramm.	
3	Sobald ein Signal ertönt, bauen Sie die Einhängegestelle und das Ansaugblech aus.	

Schritt	Vorgehen	Abbildung
4	Sprühen Sie den Garraum, auch hinter dem Ansaugblech, und den Bodenablauf mit CONVOClean new oder CONVOClean forte in der Sprühflasche ein (1).	
5	Bauen Sie Ansaugblech und Einhängegestelle wieder ein.	
6	Schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** Das Programm läuft automatisch weiter.	
7	Entfernen Sie hinter dem Ansaugblech den Reiniger, sobald das nächste Signal ertönt. **Vorsicht:** Verbrennnungsgefahr an heißen Flächen.	
8	Sobald das nächste Signal ertönt, schalten Sie den Heißluftdämpfer aus und lassen Sie den Heißluftdämpfer auskühlen.	
9	Wischen Sie den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit einem weichen Tuch gründlich aus (2). Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvorgang wiederholen.	
10	Schließen Sie die Gerätetür nicht, sondern lehnen Sie sie an.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

Verwandte Themen



Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Die beiden Schubladen sind korrekt befüllt.
- Der Füllstand der Schubladen ist ausreichend.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:
- Reinigungsmittel CONVOClean forte im Kanister mit rötlichem Aufkleber
- Düsenspülmittel CONVOCare im Kanister mit grünlichem Aufkleber
- Reinigungsmittel CONVOClean new oder CONVOClean forte in der Sprühflasche für die Nachbehandlung
- Düsenspülmittel CONVOCare in der Sprühflasche für die Nachbehandlung

Garraum vollautomatisch reinigen

Gehen Sie zum vollautomatischen Reinigen des Garraums wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drehen Sie die Rotordüse an der Garraumdecke 1mal, um ihre Freigängigkeit zu prüfen.	
2	Entfernen Sie größere Brat- und Kochrückstände aus dem Garraum.	
3	Schließen Sie die Tür.	
4	Rufen Sie die Bedienseite Reinigung auf. **Resultat:** Der Heißluftdämpfer fordert Sie auf zu überprüfen, ob der Garraum leer ist.	
5	Starten Sie das vollautomatische Reinigungsprogramm durch Auswählen der Reinigungsstufe.	Q oder 1 oder 2 oder 3 oder 4
6	Öffnen Sie nach Aufforderung des Systems die Gerätetür, überprüfen Sie den Inhalt und schließen Sie die Tür. **Resultat:** Der Heißluftdämpfer startet die vollautomatische Reinigung. **Achtung:** Unterbrechen Sie diesen Vorgang auf keinen Fall. Öffnen Sie die Tür nicht.	

Garraum nachbehandeln

Bei sehr starker Verschmutzung empfiehlt es sich, eine halbautomatische Reinigung anzuschließen und verbliebene Schmutzrückstände gezielt zu behandeln.

Mögliche Fehlerereignisse

Die folgende Tabelle zeigt die möglichen Fehlerereignisse und die geeigneten Reaktionen:

Fehlerereignis	Reaktion
"Wassermangel" wird angezeigt	Überprüfen Sie den Wasseranschluss.
"Reinigerdruck fehlt" wird angezeigt	Überprüfen Sie, welcher Reinigungskanister nicht mehr ausreichend gefüllt ist und füllen Sie diesen auf. Notfalls auch mit Wasser.
Stromausfall	Wenn bereits Reiniger eingebracht wurde, führt der Heißluftdämpfer zur Sicherheit eine Zwangsspülung des Garraums durch und kann erst danach wieder betrieben werden.
Sie haben die vollautomatische Reinigung unterbrochen.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- Ansaugblech ausbauen und einbauen 140
- Einhängegestelle aus- und einbauen 135
- Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10) 136

Verwandte Themen

- Reinigungs- und Wartungsplan 120
- Reinigungsmittel 127
- Garraum halbautomatisch reinigen 123
- Rotor reinigen 146
- Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen 147



Reinigungsmittel

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur Original-Reinigungsmittel zur Reinigung des Garraums.

Hinweis:

Bei Schäden, die auf eine unsachgemäße Reinigung und Reinigerverwendung zurückzuführen sind, erlischt jeder Garantieanspruch.

Die folgende Tabelle zeigt die verfügbaren Original-Reinigungsmittel, ihre Verwendung und ihre Anwendungsform:

Produkt	Verwendung	Anwendungsform
CONVOClean new Umweltschonendes Reinigungsmittel für leichte Verschmutzung (**nicht für vollautomatische Garraumreinigung**)	Garraumreinigung ▪ manuell ▪ halbautomatisch	Sprühflasche
CONVOClean forte Umweltschonendes Reinigungsmittel für normale bis starke Verschmutzung	Garraumreinigung ▪ manuell ▪ halbautomatisch	Sprühflasche
	Garraumreinigung ▪ vollautomatisch	Ans Reinigungssystem angeschlossene Kanister oder Reinigungsschublade unter dem Heißluftdämpfer
CONVOCare Düsenspülmittel	Garraumreinigung ▪ vollautomatisch	Ans Reinigungssystem angeschlossene Kanister oder Reinigungsschublade unter dem Heißluftdämpfer
	Manuelle Nachbehandlung des Garraums	Sprühflasche
Edelstahl-Pflegespray	Pflege der Außenwände des Heißluftdämpfers	-
Edelstahlreiniger	Pflege der Außenwände des Heißluftdämpfers	-

Umgang mit den Reinigungsmitteln

Bei Verwendung der Reinigungsmittel ist eine Schutzausrüstung gemäß *Persönliche Schutzausrüstung* auf Seite 29 zu tragen.

Die EG-Sicherheitsdatenblätter sind zu beachten.

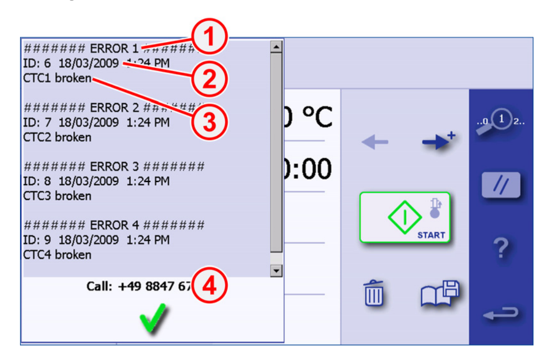
Personal ist regelmäßig vom Betreiber des Heißluftdämpfers zu unterweisen.



Beheben von Fehlern

Aufbau der Fehlermeldung

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für alle Fehlermeldungen den Aufbau einer Fehlermeldung:



Teile der Fehlermeldungen und ihre Funktion

Die Teile der Fehlermeldungen haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung	Funktion
1	Fehlernummer	Fortlaufend nummerierte Anzahl der erfassten Fehler
2	Fehler-ID	ID-Nummer zur Identifizierung des Fehlers
	Datum	Datum des Auftritts des Fehlers
	Uhrzeit	Uhrzeit des Auftritts des Fehlers
3	Fehlerbeschreibung	Kurze Beschreibung des Fehlers mit Fehlercode
4	Servicenummer	Servicetelefonnummer

Fehler und erforderliche Reaktionen

Die folgende Tabelle erklärt die im Display angezeigten Fehlercodes:

Fehler-code	Fehler-ID	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
E01.0	**33**	Wassermangel: Wasserdruck 5 sec nach dem Ventildurchschalten unter 0,5 bar	1. Wasserzulauf öffnen 2. Kundendienst kontaktieren
E02.0	**24**	Übertemperatur im Elektro-Anschlussraum Bei Temperatur > 45°C wird der Zusatzlüfter eingeschaltet. Fehlerschwelle bei 80°C.	1. Flusengitter an der Geräterückseite reinigen 2. Kundendienst kontaktieren
E03.0	**29** **35** **72**	Lüfterstörung / Motor TP (Temperaturschutzschalter) hat ausgelöst oder Fehler im Frequenzumrichter	1. Sicherung prüfen 2. Kundendienst kontaktieren
E04.0	**36**	Störung an Zusatzlüfter im Elektroraum	1. Flusengitter an der Geräterückseite reinigen 2. Kundendienst kontaktieren
E11.0	**23**	Garraumfühler (B6) stellt Übertemperatur fest	Kundendienst kontaktieren
E12.1 **E12.2** **E12.3** **E12.4**	**25** **26** **27** **28**	Kerntemperaturfühler (KTM) stellt Übertemperatur fest	Fühlerposition korrigieren

Fehler-code	Fehler-ID	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
E15.0	**21**	Kondensatorfühler (B3) stellt Übertemperatur fest	Kundendienst kontaktieren
E16.0	**38**	Entfeuchtungsklappenfehler: Entfeuch-tungsklappe kann nicht initialisiert werden	1. Gerät neu starten 2. Kundendienst kontaktieren
E21.0	**5**	Garraumfühler (B6) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
E21.1	**14**	Garraumfühler (B6) hat einen Masseschluss	Kundendienst kontaktieren
E22.1 **E22.2** **E22.3** **E22.4**	**6** **7** **8** **9**	Kerntemperaturfühler (KTM) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
E25.0	**3**	Kondensatorfühler (B3) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
E25.1	**12**	Kondensatorfühler (B3) einen Masseschluss	Kundendienst kontaktieren
E29.1 **E29.2** **E29.3** **E29.4**	**15** **16** **17** **18**	Kerntemperaturfühler (KTM) hat Kontakt mit Gerätegehäuse	Kundendienst kontaktieren
E83.0	**47**	Garprogramm wird nicht erkannt	1. Garprogramm neu schreiben 2. Kundendienst kontaktieren
E89.1	**48**	Daten im Identifikationsmodul (IDM) nicht gültig	1. Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten 2. Kundendienst kontaktieren
E96.0	**30**	Kommunikationsstörung zwischen SM und BM	1. Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten 2. Kundendienst kontaktieren
E99.9	**32**	Allgemeiner Initialisierungsfehler	Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten



Beheben von Fehlern - Unregelmäßigkeiten im Betrieb

Fehler und erforderliche Reaktionen

Die folgende Tabelle erklärt mögliche Unregelmäßigkeiten im Betrieb und deren Behebung:

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Ungleichmäßige Bräunung	Ansaugblech nicht richtig geschlossen	*Ansaugblech ausbauen und einbauen* auf Seite 140
	Luftleitblech nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden	*Luftleitblech am Einhängegestell befestigen* auf Seite 136
	Garraum nicht vorgeheizt	Garraum vorheizen
	Garraumtemperatur zu hoch	Niedrigere Gartemperatur wählen und Garzeit verlängern
Gerät reagiert nicht auf Eingaben	Software hat sich aufgehängt	Drücken Sie 5 Sekunden EIN/AUS oder nehmen Sie das Gerät für 5 Sekunden vom Netz
Gerät lässt sich nicht mehr ein- oder ausschalten	EIN/AUS ist für 3 Sekunden gesperrt	Versuchen Sie es nach 3 Sekunden erneut.
Wasser läuft unten aus dem Gerät heraus beim Schließen der Tür	Bei allen Ursachen	**Vorsicht Kontaminationsgefahr**: Lebensmittel, die mit diesem Wasser in Berührung gekommen sind, sind zu vernichten.
	▪ Verstopfung oder Verengung des Abwasserrohrs ▪ Fester Abwasseranschluss bei Geräten mit CONVOClean *system*	Bauseitiges Abflusssystem prüfen und ggf. reinigen Ggf. Festanschluss einsetzen
	Abluftstutzen verstopft oder abgedeckt	Gegenstand entfernen
	Geräteablauf verstopft	Ablauf reinigen
Wasser steht im Garraum	Geräteablauf verstopft	Ablauf spülen
Weiße Flecken im Garraum Garraumoberfläche verkalkt	Wasserhärte zu hoch	Wasserhärte einstellen, siehe *Technische Daten* auf Seite 16
Schwarze Flecken im Garraum	Falsches Reinigungsmittel	CONVOClean forte für automatische Reinigung verwenden CONVOClean forte oder CONVOClean new für halbautomatische Reinigung verwenden
Schlechtes Reinigungsergebnis	Wasserdruck zu gering	Wasserdruck prüfen Ggf. bauseitige Druckerhöhung durchführen
	Falscher Verschmutzungsgrad eingestellt	Höhere Reinigungsstufe wählen
	Falsches Reinigungsmittel verwendet	CONVOClean forte für automatische Reinigung verwenden CONVOClean forte oder CONVOClean new für halbautomatische Reinigung verwenden

10 So machen Sie es richtig!

Wichtige Handgriffe am Heißluftdämpfer

In diesem Kapitel zeigen wir Ihnen einige wichtige Handgriffe am Heißluftdämpfer, die Sie bei der Bedienung immer wieder brauchen werden.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

▶ Gerätetür sicher öffnen

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

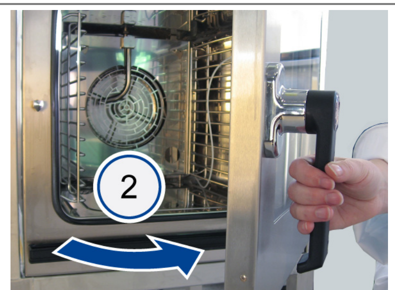
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Gerätetür sicher öffnen (Standardausführung)

Gehen Sie zum Öffnen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben (1).	
2	Öffnen Sie die Tür langsam (2).	

Gerätetür sicher öffnen (Option Sicherheitsverschluss)

Gehen Sie zum Öffnen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben (1) und warten Sie kurz, damit der Dampf entweichen kann.	
2	Drehen Sie den Türgriff nochmals nach rechts oben (1).	
3	Öffnen Sie die Tür langsam (2).	

Gerätetür sicher öffnen und schließen (Option Schiffsversion)

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Gegeneinander bewegliche Teile

⚠VORSICHT

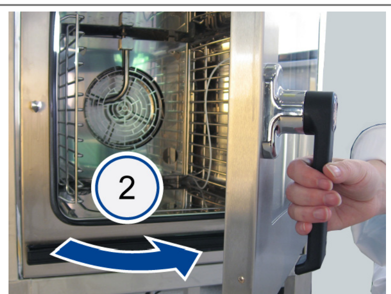
Gefahr durch Scheren der Finger

Vor dem Schließen der Gerätetür muss der Türfeststeller angehoben werden. Beim Schließvorgang kann es zum Scheren der Finger kommen.

- Bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten lassen.
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Gerätetür sicher öffnen (Option Schiffsversion)

Gehen Sie zum Öffnen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben (1).	
2	Öffnen Sie die Tür langsam (2), bis der Türfeststeller oben einrastet.	

Gerätetür sicher schließen (Option Schiffsversion)

Gehen Sie zum Schließen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Heben Sie den Türfeststeller an.	
2	Schließen Sie die Gerätetür vorsichtig.	

Einhängegestelle aus- und einbauen

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Einhängegestelle ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen eines Einhängegestells wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	**OES 6.06 mini und OES 6.10 mini** Schwenken Sie das Einhängegestell leicht in den Garraum und drücken Sie es nach oben (1). **OES 10.10 mini** Drücken Sie das Einhängegestell nach oben.	
2	Hängen Sie das Einhängegestell aus (2). **Vorsicht:** Achten Sie darauf, dass die Schienen nicht verbogen werden, da ansonsten Roste, Bleche und Behälter nicht mehr sicher gehalten werden.	

Einhängegestelle einbauen

Gehen Sie zum Einbauen eines Einhängegestells umgekehrt vor. Achten Sie dabei darauf, dass das Einhängegestell richtig arretiert wird.

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

▶ Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10)

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Luftleitblech ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen eines Luftleitblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schieben Sie das Luftleitblech nach oben.	
2	Schwenken Sie das Luftleitblech nach hinten ab und trennen Sie das Einhängegestell vom Luftleitblech.	

Luftleitblech einbauen

Gehen Sie zum Einbauen des Luftleitblechs umgekehrt vor. Achten Sie darauf, dass beim Garen das Luftleitblech immer eingehängt ist, da sonst das Garergebnis ungleichmäßig ist.

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

► Beschicken / Entnehmen des Garguts

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- ▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Heiße Flüssigkeiten

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

Verschütten von flüssigem Gargut kann zu Verbrühungen von Gesicht und Händen führen.

- ▶ Stellen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in Einschubebenen, die unterhalb der durch den Warnhinweis "Heiße Flüssigkeiten" am Gerät bzw. am Beschickungswagen markierten Höhe (1,60 m) liegen. Nur diese Einschubebenen sind von allen Bedienern einsehbar.
- ▶ Achten Sie beim Beschicken darauf, dass die Einhängegestelle korrekt arretiert sind.
- ▶ Decken Sie Behälter mit heißen Flüssigkeiten während des Transports ab.

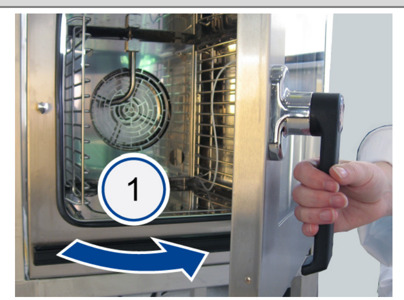
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Beschicken

Gehen Sie zum Beschicken wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Öffnen Sie die Gerätetür (1).	
2	Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut (2). Beginnen Sie dabei von unten. Lassen Sie bei einer Beschickung mit Rosten die unterste Einschubebene frei. Beachten Sie das *maximale Beladungsgewicht* auf Seite 16. **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in einsehbaren Einschubebenen befinden dürfen.	

Entnehmen des Garguts

Gehen Sie zum Entnehmen des Garguts wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Öffnen Sie die Gerätetür.
2	Entnehmen Sie das Gargut waagerecht.

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

▶ Kerntemperaturfühler verstauen

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

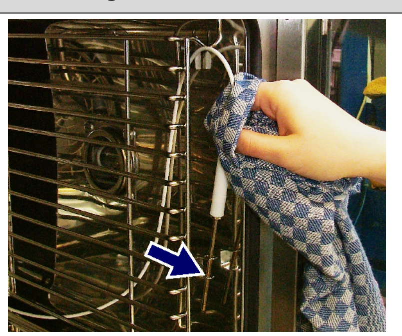
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Verstauen

Gehen Sie zum Verstauen des Kerntemperaturfühlers, wenn dieser für den Garvorgang nicht benötigt wird, wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schieben Sie den Fühler in die Halterung. Ansonsten besteht die Gefahr, dass der Fühler beschädigt wird.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

Ansaugblech ausbauen und einbauen

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

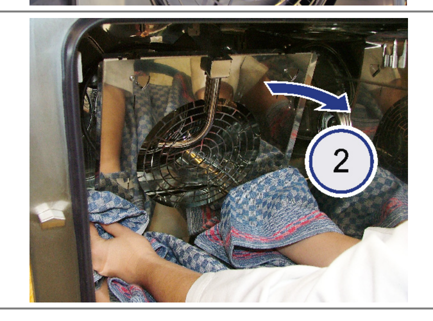
▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:
- Geeignetes Werkzeug, z. B. Schraubenzieher zum Lösen der Federn

Ansaugblech ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen des Ansaugblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entriegeln Sie die Federn links (1) und rechts (1) mit dem Werkzeug.	
2	Drücken Sie das Ansaugblech nach oben und hängen Sie es aus (2).	

Ansaugblech einbauen

Gehen Sie zum Einbauen des Ansaugblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Gehen Sie zum Einbauen des Ansaugblechs umgekehrt vor. Achten Sie darauf, dass das Ansaugblech in die Bolzen am Boden eingehängt werden muss.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

 USB-Abdeckung entfernen und aufstecken

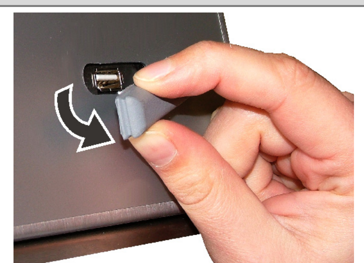
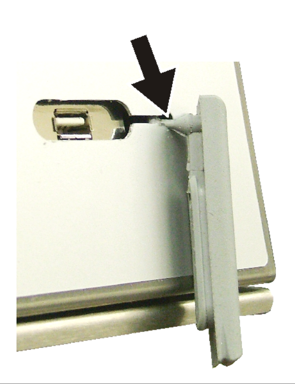
Zweck

Die USB-Abdeckung muss entfernt werden, wenn über einen USB-Stick neue Bilder der Produkte oder ein neues Kochbuch geladen werden soll.

Die USB-Abdeckung muss beim Garen immer aufgesteckt sein, damit kein Wasserdampf in die Steuerelektronik eindringen kann.

USB-Abdeckung entfernen

Gehen Sie zum Entfernen der Abdeckung wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung.
1	Ziehen Sie die Gummiabdeckung für den USB-Stick an der linken Seite heraus.	
	Resultat: Die Gummiabdeckung für den USB-Stick bleibt an der rechten Seite fixiert.	

USB-Abdeckung aufstecken

Gehen Sie zum Aufstecken der Abdeckung wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung.
1	Drücken Sie die Gummiabdeckung in die Aussparung für den USB-Stick. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung rundherum komplett schließt.	



Doppelglastür reinigen

Abspritzen mit Wasserstrahl

⚠GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch Kurzschluss

Abspritzen des Außengehäuses mit Wasser kann zu einem Kurzschluss und bei Berührung des Geräts zu einem Stromschlag führen.

- Spritzen Sie das Außengehäuse des Geräts nicht mit Wasser ab.
- Verwenden Sie bei Betrieb im Freien einen Regenschutz.

Schließen der Gerätetür

⚠VORSICHT

Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen

Beim Reinigen der Gerätetür und der Innentür besteht die Gefahr, dass Sie sich die Hand quetschen.

- Achten Sie darauf, dass Sie die Hand nicht zwischen Tür und Anschlag bringen.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- handelsüblicher Glasreiniger

Doppelglastür reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Doppelglastür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie die Schnellverschlüsse (1) der Doppelglastür.	
2	Reinigen Sie die Doppelglastür mit Glasreiniger. Achten Sie dabei darauf, das Glas nicht zu verkratzen.	
3	Schließen Sie die Doppelglastür wieder mit den Schnellverschlüssen (1).	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

▶ Hygienedichtung reinigen

Heißer Dampf

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Wenn Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird (z. B. mit einer Handbrause), kann im Garraum entstehender Dampf zu Verbrühungen führen.

▶ Reinigen Sie erst, wenn der Garraum auf unter 60 °C abgekühlt ist.

Abspritzen mit Wasserstrahl

⚠GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch Kurzschluss

Abspritzen des Außengehäuses mit Wasser kann zu einem Kurzschluss und bei Berührung des Geräts zu einem Stromschlag führen.

▶ Spritzen Sie das Außengehäuse des Geräts nicht mit Wasser ab.
▶ Verwenden Sie bei Betrieb im Freien einen Regenschutz.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- handelsübliches, mildes, geruchsneutrales Spülmittel
- weiches Tuch
- kein Werkzeug

Hygienesteckdichtung reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Hygienedichtung wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Reinigen Sie die Hygienedichtung mit Spülmittel.
2	Trocknen Sie die Hygienedichtung gründlich.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

Reinigungs- und Wartungsplan 120
Reinigungsmittel 127
Garraum halbautomatisch reinigen 123
Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 125
Doppelglastür reinigen 143
Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen 147

► Rotor reinigen

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

► Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- keines

Rotor reinigen

Gehen Sie zum Reinigen des Rotors wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schrauben Sie die Rändelschraube (1) vom Rotor ab.	
2	Reinigen Sie den Rotor in der Spülmaschine.	
3	Schrauben Sie den Rotor wieder an.	
4	Prüfen Sie ihn durch Anstoßen auf Leichtgängigkeit.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

Gefahr der Hautverätzung

Das Reinigungsmittel CONVOClean forte verursacht Verätzungen bei direktem Kontakt und bei Umgang mit den Reinigungskanistern.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie CONVOClean forte nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsvorschrift.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittelkanister CONVOClean forte
- Gießhilfe zum Befüllen der Schubladen

Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen

Gehen Sie zum Befüllen der Reinigungsschublade mit CONVOClean forte wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entfernen Sie den Verschluss vom Reinigungsmittelkanister CONVOClean forte.	
2	Öffnen Sie den Tank der Reinigungsmittelschublade.	
3	Befüllen Sie den Tank mit CONVOClean forte.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 125

▶ Klarspülmittelschublade mit CONVOCare befüllen

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- CONVOCare Leerkanister
- CONVOCare Konzentrat (0,3 l)
- Ausreichende Menge Weichwasser (9,7 l)
- Gießhilfe zum Befüllen der Schubladen

Anmischen CONVOCare

Zur Vermeidung unerwünschter Schaumbildung gehen Sie beim Anmischen des CONVOCare Konzentrats mit Wasser folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen
1	Öffnen Sie den Leerkanister und füllen Sie zuerst 9,7l Weichwasser in den Leerkanister.
2	Geben Sie 0,3l CONVOCare Konzentrat zu dem Wasser.
3	Verschließen Sie den Kanister und vermischen Sie beides durch Schwenken gut miteinander.

Klarspülmittelschublade mit CONVOCare befüllen

Gehen Sie zum Austauschen der Reinigungskanister mit CONVOCare K wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entfernen Sie den Verschluss vom Kanister mit CONVOCare.	
2	Öffnen Sie den Tank der Klarspülmittelschublade.	
3	Befüllen Sie den Tank mit dem angemischten CONVOCare.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

► Reinigungsschubladen entnehmen

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

So geht's!

Gehen Sie zum Entnehmen der Reinigungsschublade wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Ziehen Sie die Reinigungsschublade langsam bis zum Anschlag heraus.	
2	Ziehen Sie den Schlauch zur Reinigerversorgung ab.	
3	Heben Sie die Schublade an und ziehen Sie die Schublade aus dem Gehäuse.	

► CONVOVent mini betreiben

Frontblende

Montieren Sie die Frontblende vor die Kondensationshaube.

Die Frontblende muss in regelmäßigen Abständen herausgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Betrieb

Schalten Sie die Kondensationshaube immer ein, wenn der Heißluftdämpfer in Betrieb ist. Ansonsten kann sich Kondenswasser im Gerät ansammeln.

Abwassertemperatur

Die mittlere Abwassertemperatur des Heißluftdämpfers beträgt 68°C. Die Abwassertemperatur kann zur Reduzierung des Kühlwasserverbrauchs in der Serviceebene vor Ort bis maximal 80°C eingestellt werden.



CONVOTHERM

OES minis

easyTOUCH

7016867_03 06/10

Technische Änderungen vorbehalten.

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
D-82436 Eglfing

Tel,+49 (0) 8847/67-0
Fax +49 (0) 8847/414
info@convotherm.de

www.convotherm.de

